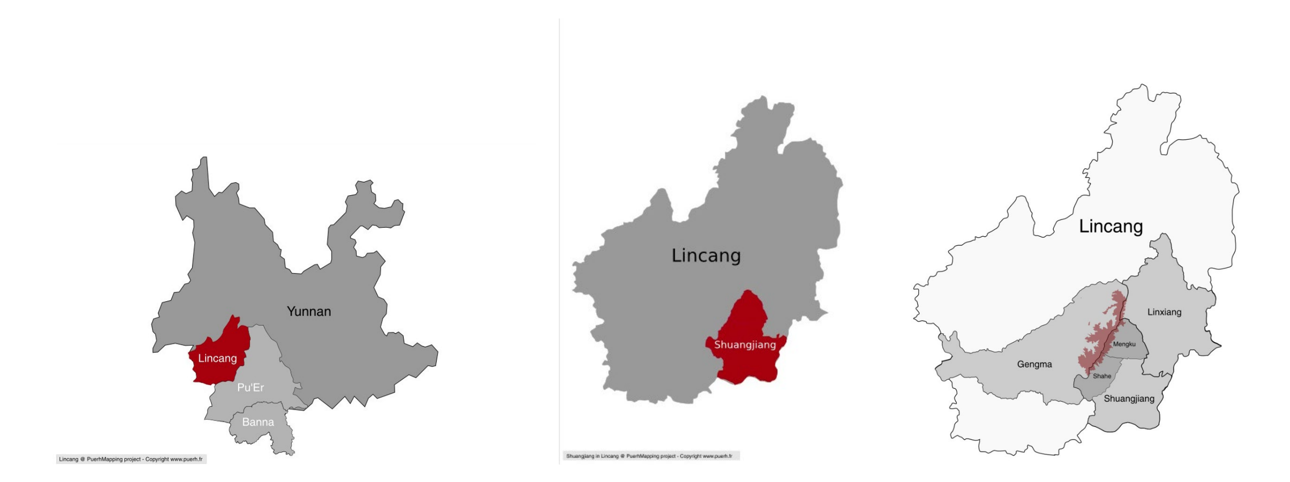
Терруары Да Сюэ Шань (Da Xue Shan)

Да Сюэ Шань (大雪山), или гора Да Сюэ - название, которое находит отклик в головах многих любителей чая пуэр. Но что за ним скрывается? Буквально Да Сюэ Шань означает "большая снежная гора", хотя вершина Да Сюэ Шань никогда не покрывается снегом, только может быть припорошена им в исключительные зимы, как в 2013 году.

Но, возможно, для начала стоит вспомнить, что в Китае не одна, а много гор с таким названием, и только в регионе Линкан их три, чего вполне достаточно, чтобы запутать любителей чая, ищущих происхождение своих листьев. По крайней мере, две горы Да Сюэ в Линкане известны своими чаями. Одна из них находится в регионе Юн Дэ, а другая граничит с регионом Мэнку, поэтому она известна как Мэнку Да Сюэ Шань. Именно последнюю я и предлагаю рассмотреть в этой статье.



У китайского чая нет настоящего АОС, как у вина во Франции (несмотря на некоторые недавние попытки приблизиться к этому). Поэтому мы видим Да Сюэ Шань на упаковке различных чайных тортов, которые могут происходить из разных терруаров Да Сюэ Шань, изолированных или собранных, и отражать деревья совершенно разной природы, сорта и возраста.

И это начинается с происхождения сада: Да Сюэ Шань может относиться к вершине этой горы, природному парку, который ее окружает, деревням и садам рядом с этим парком, но также и ко всей горе Да Сюэ, в пределах границ Мэнку (Мэнку Да Сюэ Шань) или даже за пределами, в долинах Нань Мэй на севере или в регионе Шахэ на юге, все из которых имеют свои собственные специфические характеристики, сорта чайных кустов и вкусовые особенности.

Вершина и лес Да Сюэ Шань

Да Сюэ Шань наиболее известен своей вершиной, которая на высоте 3233 м возвышается над долиной Менгку на востоке, регионом Да Син на западе и значительной частью Линкана. Вокруг вершины находится священное для всех любителей пуэра место - идиллический лес, изобилующий дикими чайными кустами, который возвращает нас к истокам чая.

В результате различных нарушений, в частности, незаконной эксплуатации диких чайных деревьев и других редких видов в этом природном парке, доступ в него теперь требует специального разрешения властей. Тем не менее, мне посчастливилось несколько раз пройтись по тропинкам, петляющим между тысячелетними дикими чайными деревьями этого священного леса.

Обычно в лес входят с востока, из Да Ху Сай, одной из деревень, расположенных ближе всего к вершине и на том же хребте, или, что сложнее, с запада, из деревни Сяо Ху Сай. Пройдя некоторое время по хребту, ведущему к вершине, любители высоты продолжат свой путь, а любители чая пойдут по короткой тропинке на юг. Эта тропа, по которой впервые прошли в 1997 году, когда были обнаружены большие кусты дикого чая в Да Сюэ Шань, уходит глубоко в сердце одного из самых красивых лесов Юньнани.

Пейзаж, в котором вы окажетесь, идиллический. Вокруг узкой тропинки, заросшей папоротниками, формируется густой и таинственный мир растительности. В монохроме зелени и охры свет играет со мхами, лишайниками и измученной текстурой стволов деревьев, постоянно перерисовывая окружающую среду так, как она нам представляется. Постоянно присутствующие ползучие растения цепляются за деревья, танцуют в воздухе и рисуют невероятные узоры в небе.

Среди этой густой растительности путь, на который мы ступаем, вскоре кажется не более чем ниточкой, скромной, растянутой территорией, которую человек прочертил в этой роскошной природе. Через регулярные промежутки времени растительность почти полностью меняется по мере того, как наш путь набирает высоту или переходит с одной стороны на другую.



Если сначала нас окружало плотное, графическое нагромождение мха и ветвей, то постепенно масштабы и иерархия леса как бы пересматриваются. Дикая растительность успокаивается, освобождая место для огромных деревьев, которые господствуют над горой уже тысячи лет. От этих почтенных деревьев кружится голова. Поскольку они тянутся к небу, а их ветви служат крышей для леса, нам приходится вытягивать шею и извиваться, как лиана, чтобы проследить глазами за их стволами, расстраиваясь из-за того, что мы никогда не можем увидеть их целиком, что придает этим местам нереальное измерение.



Среди этих гигантских деревьев растут чайные кусты из другой эпохи. Выросшие сотни или тысячи лет назад, эти дикие чайные деревья напоминают нам о той эпохе, когда чайное растение царствовало в укрытии леса, задолго до того, как человек одомашнил его в угоду своему вкусу. Именно здесь, скрытые среди множества других редких видов, эти чайные деревья наблюдают с вершины леса за теми немногими людьми, которые отваживаются зайти так далеко. Эти деревья включают все виды Camellia в их дикой форме, такие как хорошо известный Sinensis, который был культивирован человеком для получения бесконечного числа вкусовых нюансов и путешествия в четыре стороны света. Но в лесу полно и менее известных сортов, похожих на Camellia Sinensis или на другие ветви диких чайных деревьев, например, Camellia Taliensis, которая образует гроздья из верхушек своих стройных стволов и напоминает гигантскую цветную капусту.

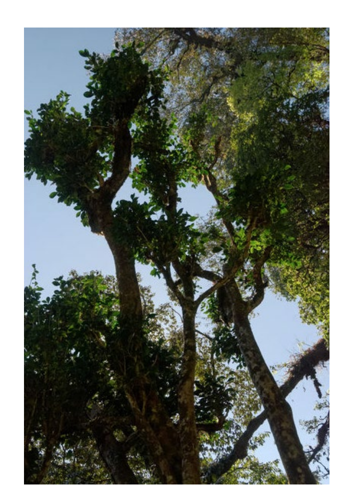
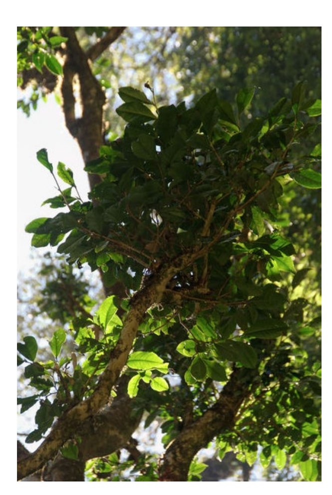
В самом сердце леса Да Сюэ Шань находятся одни из самых красивых диких чайных кустов, когда-либо обнаруженных на площади 850 га на высоте от 2 200 м до 2 750 м над уровнем моря. Первый из этих почтенных чайных кустов, высотой 16 метров и окружностью у основания более 3 метров, был обнаружен в 1997 году. Вскоре после этого было обнаружено еще одно большое дерево, чуть менее высокое, но с рекордной окружностью ствола в 4 метра. Затем были проведены различные исследования этих деревьев, возраст которых, по оценкам экспертов, составляет несколько тысяч лет.

Именно от этих деревьев, одомашненных давным-давно народами Буланг и Лаху этого региона, вероятно, происходит большинство древних чайных кустов Менгку, за исключением, возможно, деревьев из Бинг Дао. На протяжении сотен лет этнические группы горы ходили по этим тропам, чтобы собрать чай и дикие растения в сердце леса Да Сюэ Шань, но сегодня возможность пить листья - это привилегия. После повального увлечения пуэром в 2000-х годах сбор этих дикорастущих чайных растений был запрещен, а доступ в лес вокруг вершины Да Сюэ Шань контролируется.

Хотя чаи, которые действительно собирают с деревьев в парке Да Сюэ Шань, очень редки, у целеустремленных любителей чая все же есть возможность попробовать несколько листочков. Прежде всего, это старые урожаи, появившиеся еще до введения ограничений на доступ в парк, например, знаменитые лепешки, производимые Менгку Ронг Ши с 2001 года (для чайного дома Purple Cane, затем под его собственным именем с 2005 года).

В самом сердце леса Да Сюэ Шань находятся одни из самых красивых диких чайных кустов, когда-либо обнаруженных на площади 850 га на высоте от 2 200 м до 2 750 м над уровнем моря. Первый из этих почтенных чайных кустов, высотой 16 метров и окружностью у основания более 3 метров, был обнаружен в 1997 году. Вскоре после этого было обнаружено еще одно большое дерево, чуть менее высокое, но с рекордной окружностью ствола в 4 метра. Затем были проведены различные исследования этих деревьев, возраст которых, по оценкам экспертов, составляет несколько тысяч лет.



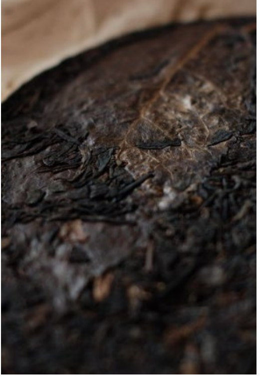
Именно от этих чайных кустов, одомашненных давным-давно булангами и лаху региона, вероятно, происходит большинство древних чайных кустов Менгку, за исключением, возможно, деревьев из Бинг Дао. На протяжении сотен лет этнические группы горы ходили по этим тропам, чтобы собрать чай и дикие растения в сердце леса Да Сюэ Шань, но сегодня возможность пить листья - это привилегия. После повального увлечения пуэром в 2000-х годах сбор этих дикорастущих чайных растений был запрещен, а доступ в лес вокруг вершины Да Сюэ Шань контролируется.

Хотя чаи, которые действительно собирают с деревьев в парке Да Сюэ Шань, очень редки, у целеустремленного любителя чая все же есть возможность попробовать несколько листочков. Прежде всего, это старые урожаи, появившиеся еще до введения ограничений на доступ в парк, например, знаменитые лепешки, производимые Менгку Ронг Ши с 2001 года (для чайного дома Purple Cane, затем под его собственным именем с 2005 года).




Лист дикого чая Да Шань от Ронг Ши для Purple Cane 2001 года

Но несколько местных жителей, живущих в небольших деревнях на краю леса, также продолжают собирать несколько листьев то тут, то там. В результате получается микропродукт, который никогда не попадет на рынок, но может быть использован на местном уровне как маоча или в нескольких редких прессованных сортах.

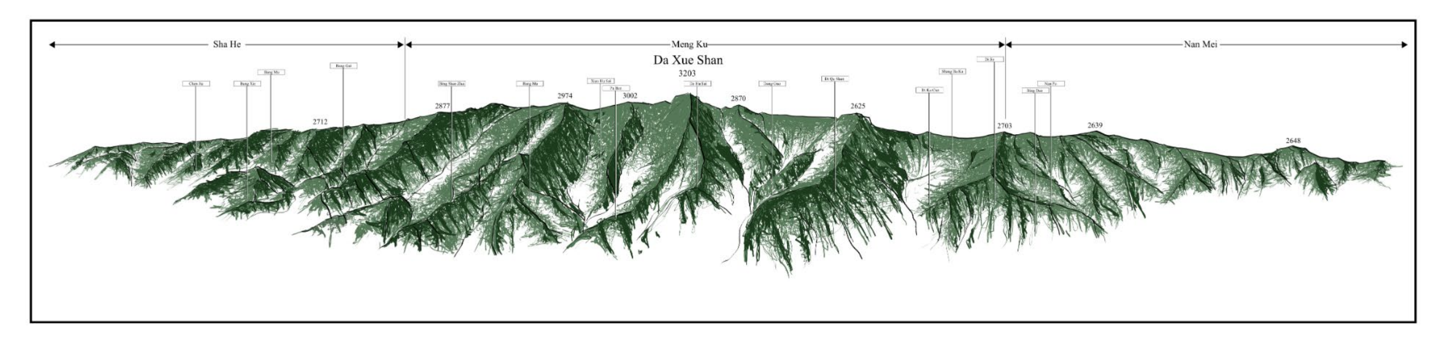
Так обстоит дело с этим не продаваемым на рынке микропроизводством, состоящим всего из нескольких килограммов листьев из парка Да Сюэ Шань, собранных в 2006 году местными жителями, живущими недалеко от леса, а затем спрессованных вручную в 2008 году в самом сердце горы семьей Буланг в небольшой мастерской в Гонг Нонг.

Mengku Rong Shi Da Xue Shan Ye Sheng Cha 2005

Хотя доступ в закрытую зону вокруг вершины, где находятся лучшие экземпляры диких чайных кустов, ограничен, лес Да Сюэ Шань не заканчивается на этом и простирается с севера на юг вдоль всего гребня горы. Чуть дальше от вершины растет множество диких чайных кустов, которые местные жители продолжают срывать, как это делали их предки, к большому удовольствию любителей дикого чая. Из-за своей относительной редкости этот чай продается либо в рассыпном виде (маоча), либо прессуется различными производителями для приготовления лепешек, часто в ограниченных количествах. У нас будет возможность попробовать некоторые из них позже, когда мы подробно рассмотрим дикие чайные кусты Да Сюэ Шань.

Да Сюэ Шань, гора с богатым терруаром и историей

Да Сюэ Шань примечателен своей вершиной, достигающей 3233 м. Это не просто вершина, а целая гора, протянувшаяся примерно на сорок километров от долины Наньмэй (Линьсян) на севере до района Ша Хэ на юге, пересекая долину Мэнку (猛库), где она образует западную границу.



Си Бань Шань и Менгку Да Сюэ Шань

Да Сюэ Шань наиболее известен и востребован любителями чая в регионе Менгку, чьи чаи особенно знамениты.

Мэнку - это долина, вытянутая с севера на юг и ограниченная двумя естественными границами. На востоке гора Да Хэй Шань отделяет долину Менгку от долины Бошанг, образуя область, известную как Менгку Эст (Донг Бан Шань, буквально восточная половина). На западе находится гора Да Сюэ Шань, которая отделяет Менгку от Генмы (耿马) и образует терруар Западного Менгку (Си Бань Шань). Поэтому в пределах Менгку о Да Сюэ Шань мало говорят, предпочитая название Си Бань Шань (западная половина Менгку), хотя эти два названия относятся к одной и той же горе.

Мэнку Да Сюэ Шань

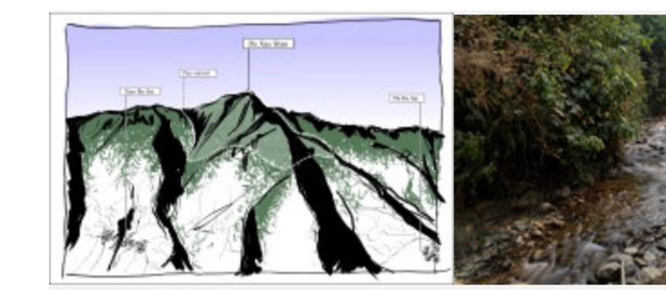
С появлением таких деревень, как Бинг Дао и Сяо Ху Сай, признание чая Мэнку в последние годы неуклонно растет, особенно чая из его западной части: Да Сюэ Шань. Помимо диких чайных кустов, которые являются местной особенностью, но далеко не самыми востребованными чаями для любителей чая, это, прежде всего, древние чайные кусты Гу Шу Ча, одомашненные много поколений назад жителями региона, которые являются самыми желанными за их великолепный вкус.

Эти деревья, которые ценятся за их размер, возраст и качество чая, прославили великие деревни Да Сюэ Шань, самые важные из которых перечислены ниже (все горные деревни будут подробно описаны в будущей статье, посвященной Менгку Си Бань Шань).

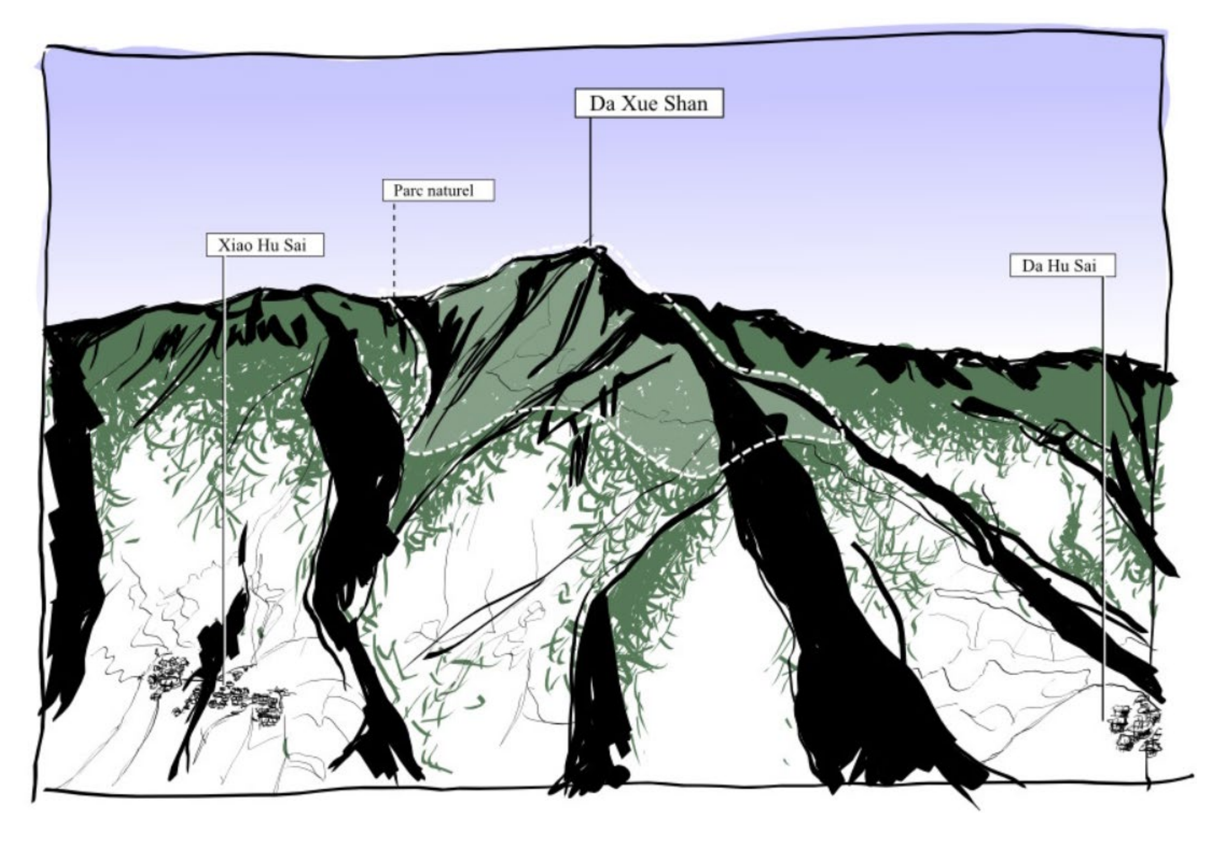
Сяо Ху Сай и Да Ху Сай, древние деревни на краю леса Да Сюэ Шань

На краю леса Да Сюэ Шань и в нескольких километрах от его вершины находятся две древние деревни, на востоке Да Ху Сай (大户赛 Гранд Ху Сай), расположенная на высоте 1 800 м на хребте с востока на запад, который соединяется с вершиной Да Сюэ Шань, и Сяо Ху Сай (小户赛 Малый Ху Сай) на западе, расположенный на высоте 1750 м на хребте, параллельном Да Ху Сай (Большой Ху Сай).

После Бинг Дао, Сяо Ху Сай является самой известной и востребованной деревней в Да Сюэ Шань из-за количества и качества древних чайных кустов. Деревня особенно изолирована, она расположена на вершине одного из немногих хребтов, который не соединяется с дно м долины и проходящей через нее дорогой. Сяо Ху Сай также окружен с востока и запада двумя реками, берущими начало в лесу Да Сюэ Шань, а с юга - рукавом одной из этих рек, поэтому, какой бы маршрут вы ни выбрали, вам придется пересечь мост, чтобы добраться до деревни. Такое расположение обеспечивает Сяо Ху Сай не только отличную ирригацию, но и определенную изоляцию, благодаря которой древние чайные сады здесь сохранились лучше всего во всем Шуанцзяне.







Положение Xiao Hu Sai

На самом деле деревня состоит из трех прилегающих деревень. Ханьская деревня И Чжай (以寨) с примерно пятьюдесятью семьями, основанная во времена правления Даогуан (1820-1850) из деревни Доу Фу Чжай, чайным садам которой около ста лет, а также две гораздо более старые деревни лаху, Лян Цзы Чжай (梁子寨) и Ва Цзы Чжай (洼子寨), в которых проживает около 150 семей и которые могут похвастаться лучшими старыми садами в Сяо Ху Сай.



Большинство этих старых деревень по-прежнему состоят из традиционных глинобитных и деревянных домов на сваях, хотя с недавним ростом цен здесь появляется все больше новых мастерских. Между домами и почти во всех садах растут большие чайные кусты, посаженные предками жителей деревни, вероятно, для личного потребления их семьями. Но именно вокруг этих двух деревень находятся одни из лучших чайных кустов во всем регионе, в действительно древних чайных садах.

Эти сады впечатляют как своими размерами, так и деревьями, которые в них растут. На площади более 20 гектаров растут деревья высотой более 5 метров, со стволами более 1 метра в окружности. Самые крупные из этих деревьев, со стволами более 1 м50 в окружности, как полагают, имеют возраст от 200 до 300 лет, и, вероятно, были посажены булангами еще до прихода лаху в горы и задолго до проникновения дай, а затем хань.

Когда они хороши, чаи Сяо Ху Сай со старых деревьев особенно тонки, женственны и элегантны. Они обладают прозрачным, очень бледным напитком, чистыми, кристальными ароматами, большим изяществом и танинной структурой, которая играет сдержанно, поддерживая ароматы чая, не беря на себя ведущую роль и не искажая тонкость и легкость его вкуса.



В древних садах Сяо Ху Сай

Другой большой сад в Сяо Ху Сай находится рядом с маленькой речкой Ча Шань Хэ (Река чайной горы), которая берет начало в сердце леса Да Сюэ Шань и пробирается через чайные кусты к Сяо Ху Сай. От деревни лаху Лян Цзе Чжай к реке ведет короткая трехкилометровая тропинка, усаженная чайными кустами. Это огромный сад, один из самых больших во всем Шуанцзяне, который начинается на севере, где заканчивается лес Да Сюэ Шань, и спускается на юг по всей горе в долину. Самые старые деревья в этом саду датируются периодом правления Мин Го (1911-1949), но подавляющее большинство деревьев было посажено в 1958 году и вырублено во время Культурной революции, чтобы на старых стволах выросли деревья более скромных размеров.



Сады коммунистической эпохи Сяо Ху Сай, молодые деревья на древних корнях

Чаи из этого сада носят отличительный знак Сяо Ху Сай и, при тщательной обработке, могут быть самого высокого качества, хотя они вряд ли могут сравниться по качеству с более старыми садами Лян Цзэ Чжай.

В нескольких километрах к северу от Сяо Ху Сай находится деревня Да Ху Сай (大户赛). Расположенная на хребте, идущем прямо к вершине Да Сюэ Шань, Да Ху Сай является второй по высоте деревней в Да Сюэ Шань (после соседней Сан Цзя Чжай). Хотя чаи из Да Ху Сай менее известны и высоко оценены, чем чаи из Сяо Ху Сай, деревня Да Ху Сай более известна. Это ворота в лес Да Сюэ Шань и его знаменитые дикие чайные кусты, о которых говорят в деревне с конца 1990-х годов.

Как и в случае с Сяо Ху Сай, первая деревня Да Ху Сай, основанная более 300 лет назад, была этнической деревней, населенной народами ва и лаху. В Сяо Ху Сай, а точнее, вблизи лахуской деревни Хэ Бянь Чжай, до сих пор сохранилось несколько гектаров древних садов, посаженных до прихода ханьцев, большинству из которых более 200 лет.

Однако подавляющее большинство деревьев Да Ху Сай было посажено после прибытия ханьцев и основания ханьской деревни Да Ху Сай, между 1904 и 1920 годами, из которых сегодня осталось более 30 гектаров. Эти деревья, возможно, не такие большие и не такие старые, как первоначальные деревья Да Ху Сай, но это зрелые деревья, которым около ста лет, и при тщательной работе садовода они могут производить чай очень высокого качества.



Xiao Hu Sai Da Shu - Puerh brut (sheng)

В хорошем состоянии чай Сяо Ху Сай со старых деревьев отличается особой тонкостью, женственностью и элегантностью. С прозрачным, очень бледным ликером они обладают чистыми, кристаллическими ароматами, большой тонкостью и плотной танинной структурой, которая играет сдержанно, поддерживая ароматы чая, не занимая лидирующего положения и не искажая тонкости и легкости его вкуса.

Листья, являющиеся результатом особо тонкого мастерства, необычайно красивы. Изящные, они грациозно парят в воздухе, напоминая тщательно обработанный маоча, производимый в Иу. Однако он очень желтый, в отличие от некоторых древних древесных ликеров этого региона, которые могут казаться почти прозрачными.

Бин Дао и группа деревень Бин Дао

Бинг Дао (冰岛) находится довольно далеко от Мэнку и Да Сюэ Шаня. Расположенная к северу от Мэнку, деревня Бин Дао находится на значительном расстоянии от вершины, на границе, отделяющей Мэнку от долины Наньмэй. Однако Бин Дао, несомненно, является самой известной деревней не только в Да Сюэ Шань, но и во всей Юньнани, и при цене более 2000 евро за кг сырого маоча (2014 г.) подлинные чаи из Бин Дао получают такие цены, на которые раньше не мог претендовать ни один молодой пуэр. Возможно, Бин Дао не так популярен уже менее десяти лет, но репутация деревни и ее чаев не нова, она восходит к XV веку.

Часто говорят, что деревня Бин Дао является местом происхождения всех чайных кустов Мэнку и даже местного сорта "крупнолистовой Мэнку", который сегодня можно встретить во многих районах Юньнани. Это не совсем так, и многие чайные сады Мэнку, вероятно, были созданы в период с 1500 г. по настоящее время из семян или черенков из Бин Дао, что стало основой мифа о Бин Дао как о матери чайных кустов Мэнку, и этот миф подхвачен знаменитой вафлей Му Шу Ча (буквально "мать чайных деревьев"), производимой Мэнку Ронг Ши с 2005 г., что завершило появление этой деревни.

Однако интереснейшее исследование Чжана Ин Пэя устанавливает истину, указывая на предшественников чайных садов Буланг и Лаху на склонах Да Сюэ Шань, и объясняет, почему Бин Дао и эти чаи так знамениты. Как и во многих других районах Юньнани, именно семья Буланг посадила первые чайные сады в Мэнку между 800 и 2000 годами назад, вероятно, используя семена или черенки диких деревьев в лесу Да Сюэ Шань.

Молодой лаху на фоне пейзажа Бин Дао

Позже в горах поселились лаху, основавшие деревни, которые сегодня славятся качеством чая и своими древними садами, такие как Сяо Ху Сай и Нанпо (всего в 5 км от современного Бин Дао). Построенная гораздо позже, деревня Бин Дао отличается от других горных деревень этнической принадлежностью своих основателей и знаменует собой прибытие в регион первых дая. Их возглавлял важный вождь Хань Тинг Фа, прибывший в 1480 г. для установления контроля над регионом.

В то время как высокогорные районы Менгку были заселены булангами и лаху, даи были ограничены равнинами, за исключением Бинг Дао, единственной высокогорной деревни даи. Хотя они занимались сельским хозяйством на равнинах, им не хватало чая, который до этого времени производили лаху в горах. Именно в 1480 г., через 5 лет после прибытия Хань Тин Фа, даи решили разбить в Бин Дао свой первый чайный сад. По неустановленным причинам, которые, вероятно, можно объяснить гордостью даи и их предполагаемым превосходством над другими этническими группами Юньнани, они не стали сажать эти деревья, используя местные деревья из близлежащих деревень Лаху или Буланг, а послали делегацию для сбора семян из Сишуанбаньны, территории, находившейся под властью даи, где выращивание чая было уже особенно развито.





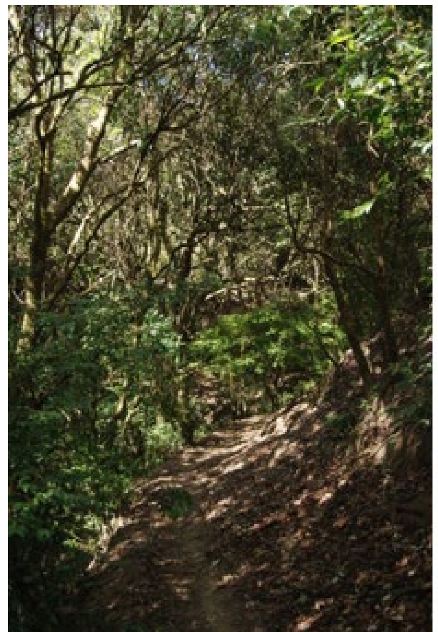


Именно из этих семян, привезенных из Сишуанбаньны, были посажены первые сады Бин Дао, от которых сегодня осталось лишь несколько деревьев. Таким образом, у дайцев, быстро установивших контроль над всем регионом, появился не только свой чай, но, прежде всего, "благородный" чай дайского происхождения, который отличался от других чаев, производимых булангами и лаху.

Предполагаемое превосходство сорта, привезенного даи из Сишуанбаньны, над чаем из Мэнку, конечно, весьма спорно, особенно если учесть возраст недавно посаженных деревьев по сравнению с древними садами, принадлежавшими лаху. Тем не менее, этот дайский чай из Бин Дао явно отличался по вкусу от других чаев из Да Сюэ Шаня.

С быстрым господством Дай в регионе чай Бин Дао стал особенно ценным, узнаваемым и желанным, а чай и семена Бин Дао предлагались на официальных мероприятиях, например, с участием вождей из других регионов. В то время все желающие приобрести семена из сада Бин Дао должны были получить разрешение от начальника Шуанцзяна.

В 1904 г. Хань установила непосредственный контроль над районом Шуанцзян, а прежние вожди Дай были свергнуты. Чай Бин Дао имел прочную репутацию, унаследованную от эпохи Дай, а также славился своей типичностью и ароматом. Именно тогда чай Бин Дао перевозили на лошадях или на людях через горы на один день, чтобы продать на рынке Мэнтуо, куда люди приезжали издалека, чтобы купить этот знаменитый чай.





На длинном пути от Бин Дао до Мэнтуо

Когда в 1950-х годах в деревню пришли коммунисты, они заинтересовались потенциалом этого чая, который был признан качественным, но им не нравилась элитарность этого сорта. В то время как старые сады Бин Дао перестраивались, вокруг деревни было разбито от 40 до 50 га новых садов, а семена и черенки чайных кустов Бин Дао были отправлены более чем в двадцать регионов Юньнани. Таким образом, Бин Дао стал частью коммунистической плесени, его сорт распространялся, а чай из деревни перерабатывался в общественных мастерских и в итоге собирался вместе с другими листьями на крупных государственных заводах, и репутация Бин Дао постепенно угасала.

Лишь в середине 2000-х годов имя Бин Дао вновь появилось. В разгар бума пуэра, когда цены на него резко возросли с 2003 г., возрос интерес к старым садам и появлению или возрождению известных терруаров. В 2005 году Мэнку Ронг Ши, влиятельный производитель в этом регионе, прессовал "галету", ссылаясь на то, что первые чайные кусты Мэнку, как считается, появились в деревне Бин Дао. Этот торт, Му Шу Ча, который мы попробуем чуть позже и название которого означает "мать чайных деревьев", как утверждается, создан на основе купажа, произрастающего в окрестностях деревни Бин Дао.







Му Шу Ча - чай, раскрывший Бин Дао в 2000-х годах

Этот чай, повторно выпущенный в 2006 г., имел большой успех и способствовал росту репутации чая Бин Дао, цена на который с тех пор неуклонно растет каждый год. По иронии судьбы, хотя Му Шу Ча и Жун Ши внесли значительный вклад в нынешнюю репутацию деревни, производитель от этого не сильно выиграл, и хотя чай с этим названием перепечатывается каждый год, общеизвестно, что с 2007 года в нем больше нет ни одного листа из деревни Бин Дао, поскольку цена чая из этой деревни сейчас слишком высока для такого массового производства.

Поскольку в год производится всего несколько тонн чая, настоящий чай из деревни Бин Дао практически невозможно найти в продаже: 99% чая, продаваемого как чай из Бин Дао, в лучшем случае поступает из близлежащих деревень, а очень часто даже не из Мэнку. Поэтому приходится ехать в деревню Бин Дао, где на въезде досматривают машины, чтобы избежать ввоза чая извне, но при этом нужно быть готовым потратить более 1 000 евро за маленький 500-граммовый пакетик чая, чтобы попробовать настоящий чай со старых деревьев Бин Дао.

Но и здесь, в то время как туристы и чайные магазины со всего Китая совершают паломничество в Бин Дао и меняют чемоданы с деньгами на несколько пакетиков чая, а в самом центре деревни построена большая бетонная автостоянка, серьезные производители чая в Бин Дао не очень-то верят в происхождение продаваемого в деревне чая. На протяжении многих лет они арендуют нужные им деревья по контракту на срок от 4 до 10 лет и присылают на место штатных сотрудников, которые ежедневно контролируют все этапы - от сбора до упаковки готовой продукции!



Аренда деревьев в Бинг Дао - Производственный контроль производителя в Бинг Дао

Легко понять, почему цена на Бин Дао завышена, и хотя хорошие листья Бин Дао могут быть особенно изысканными, молодому чаю, особенно только что собранному из мешков, трудно оправдать такую цену. При этом чаи Бин Дао могут быть не только высокого качества, но и обладать собственным характером. Характер этих чаев ярко выражен и характеризуется большой тонкостью, глубиной и, прежде всего, глубокой, обостренной сладостью.

При этом, несмотря на общность характера чая Бин Дао, между различными садами Бин Дао существуют и огромные различия. Деревня Бин Дао пережила разные этапы развития своих чайных садов, и рядом с ней можно встретить сады совершенно разного возраста и характера. Хотя фотографии монументальных деревьев можно увидеть повсюду, стоит отметить, что в Бин Дао они встречаются крайне редко, даже в старых садах, где большинство крупных деревьев были давно вырублены для посадки кукурузы или других культур, которые в то время были более выгодными, чем чай. Поэтому основная часть садов Бин Дао состоит из более поздних деревьев, посаженных после прихода коммунистов в 50-е годы или в 90-е годы с открытием рынка.

Наконец, основную деревню Бин Дао следует отличать от деревень, входящих в группу деревень Бин Дао, таких как Нанпо (南迫), Дицзе (地界), Бавэй (坝歪) и Нуову (糯伍). Деревенские группы - это фактически административные объединения, объединяющие под одним названием деревни, иногда расположенные близко друг к другу, как Нанпо или Дицзе, но иногда и далеко друг от друга, как Бавэй или Нуову, естественно, не заботясь о характере производимого ими чая или понятии "терруар".

В результате чаи, производимые в непосредственной близости от главной деревни Бин Дао, отличаются большим своеобразием и имеют ряд общих характеристик, в частности, насыщенный аромат и специфическую сладость. Эта территория включает в себя деревню Бин Дао, в которой в настоящее время преобладают народности дай и хань, а также две деревни народности лаху - Нанпо (3 км к северо-западу) и Дицзе (3 км к юго-западу), входящие в группу деревень Бин Дао.

До последних 2-3 лет чай из деревень лаху в Нанпо и Дицзе, как правило, не отделялся от чая из основной деревни Бин Дао. Техника в деревнях Нанпо и Дицзе была недостаточно хороша, и вместо того, чтобы продавать плохо обработанный чай по дешевке, лаху из этих деревень предпочитали продавать свежие листья в Бин Дао, где они обрабатывались и продавались под маркой Бин Дао.

С резким ростом цен на Бин Дао крестьяне региона не только приобрели средства для обучения и самообучения, но и увидели выгоду в производстве собственного маоча, и в настоящее время в Нанпо и Дицзе появляется все больше семейных мастерских, производящих собственный маоча и тем самым раскрывающих специфический вкус этих деревень. В силу ряда причин (природные условия, тип и размер деревьев и т.д.) регион Бин Дао особенно чувствителен к эффекту терруара. Поэтому, хотя окрестности Бин Дао, включая Бин Дао, Нань По и Ди Цзе, и обладают определенной типичностью, каждая из этих деревень, несмотря на то, что их разделяет всего несколько километров, имеет и свой собственный характер.

Чтобы проиллюстрировать это, давайте попробуем превосходный маоча из Дицзе, приготовленный очень тонко в Мэнку из свежих листьев, купленных в деревне, который наглядно демонстрирует богатство и изысканность чаев из этой деревни.



2014 Ди Цзе Мао Ча Bingdao, Di Jie (Da Xue Shan) - Пуэр брут (шэн) -- Другое лицо Бин Дао

Ликер идеально чистый и очень бледный, граничащий с прозрачностью, по образу и подобию великих тонких чаев Мэнку. Чай с исключительным букетом, острым и сложным, который не поддается аналогии и выражает себя таким, какой он есть: плотный набор ярких, тонких и разнообразных ощущений. Длинные, стойкие ароматы, задерживающиеся на вкусовых рецепторах, изящно окрашивающие дыхание и делающие перерывы между чашками восхитительными. Присутствует и хорошая танинность, которая классно играет на отголосках и быстро раскрывает прекрасную, сложную сладость. На его поверхности чай находится в вечном движении. При первом же вкусе характер этого чая вторгается в нёбо, носовую полость невероятными фруктовыми ароматами, нотками цедры и пряностей, затем наступает очередь горла и рта, которые насыщаются этими яркими ощущениями.

Общее впечатление - баланс и большая мягкость, несмотря на откровенное присутствие и приятную силу в горле. Несмотря на то, что дегустация отличается особой динамичностью и изменчивостью, все впечатление - это большая утонченность, чистота и деликатность, а также щедрое присутствие в горле, на нёбе и в носу. Этот чай также отличается редким для молодых пуэров "ча ци" - чаем, который словно овладевает разумом, успокаивает, расслабляет и приглашает отдохнуть. И, наконец, этот чай очень ценится за выносливость, что делает его особенно долгим, приятным для дегустации, с богатыми, сложными промежутками между чашками, и который еще долго остается в памяти пьющего после последней капли.

К сожалению, при всех спекуляциях вокруг Бин Дао богатство и специфика различных терруаров Бин Дао остаются во многом непонятыми, названия Ди Цзе и Нанпо редко упоминаются, а чай из этих деревень продается почти исключительно под названием Бин Дао.

Наконец, поскольку группы деревень - это прежде всего административные границы, а не, как иногда считают некоторые, названия, связанные с терруаром, в них также входят деревни, которые иногда находятся далеко друг от друга или имеют природные условия, которые их разделяют. Например, в группу Бин Дао входят также две деревни Бавэй и Нуову, которые, как и Бин Дао, расположены не на западном фланге Да Сюэ Шань, а на восточном склоне противоположной горы.

Бинг Дао, видный из Бавея

Хотя эти деревни могут производить высококачественный чай и административно зависят от Bing Dao (получая при этом выгоду от более высоких цен Bing Dao), их расположение и условия, определяющие эти деревни, естественным образом отдаляют их от терруара Bing Dao, и эти деревни более тесно связаны с другими деревнями восточной части Мэнку (Дун Бан Шань).

Гун Нонг - наследие буланской культуры Да Сюэ Шаня

Менее известная сегодня, чем Бинг Дао, Гонг Нонг - деревня с богатой историей и культурой, которая заслуживает отдельного упоминания и уже давно оказывает особое влияние на гору и ее чаи. Задолго до того, как даи пришли в долину Мэнку и основали Бинг Дао, буланги и их предки пу уже жили на склонах Да Сюэ Шаня. Мы не знаем точно, как давно буланги живут в этом регионе, но, вероятно, более 1 000 лет. Как и в большинстве районов Юньнани, а также по ту сторону границы, в Бирме, именно эти Пу одомашнили дикорастущее чайное растение и разбили первые древние чайные сады.

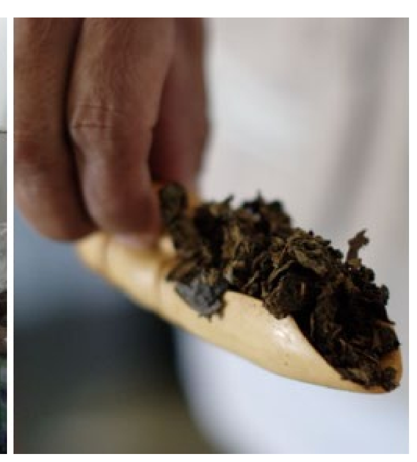




Буланг - это, пожалуй, этническая группа в Юньнани с самой богатой чайной культурой. Помимо того, что буланги пьют чай, как мы, или обжаренный чай, как почти все этнические группы Юньнани, у них есть традиционный и типичный способ настаивания чайных листьев. Свежесобранные листья завариваются в свежесрезанном отрезке бамбука, который затем помещается в пламя, и иногда приправляются медом. Но у булангов есть и свой собственный чай - типичный чай, ферментируемый под землей в течение нескольких месяцев, который обычно не пьют, а употребляют с другой пищей.

Сейчас этот этнический чай употребляется почти исключительно на свадьбах булангов и других важных событиях, но, вероятно, в древности он был частью рациона булангов, что можно наблюдать и сегодня по ту сторону бирманской границы. Этим можно объяснить важность чая для булангов и огромные размеры чайных садов булангов по сравнению с очень маленькими деревнями.



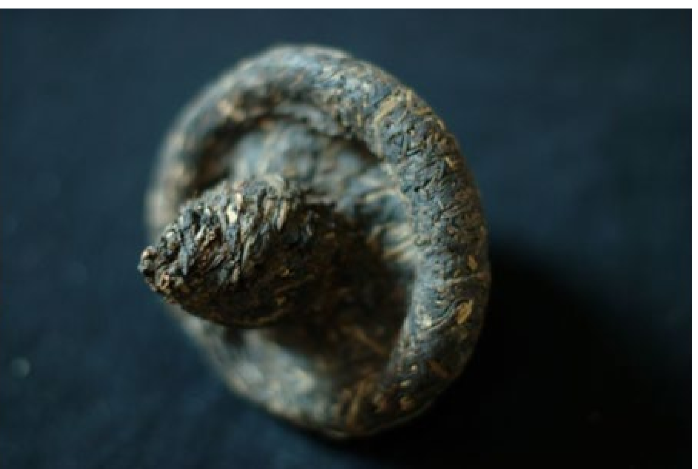



Мед с чаем в культуре булангов -- Этнический ферментированный чай Буланг в Бирме -- Этнический булангский чай Суан Ча

1000 лет назад в этом регионе не проживала ни одна другая этническая группа. Расположенная между двумя горными хребтами высотой 3 тыс. м, долина Менгку долгое время была исключительной территорией пу, до прихода лаху, ва, затем значительно позже даи и, наконец, хань. Буланги, посадившие самые древние сады и основавшие первые деревни в горах, постепенно покинули регион и основали новые деревни в других местах, оставив деревья своих предков лаху и ва, которые сегодня занимают большинство деревень Да Сюэ Шань вместе с ханьцами.

Гун Нонг - одна из последних деревень буланга в Да Сюэ Шань, которая является живым напоминанием об исконной чайной культуре в этих горах. В деревне Гонг Нонг до сих пор живут несколько старейшин, которые умеют готовить различные виды традиционного чая Буланг, обжаривая, настаивая или ферментируя его в свежих бамбуковых секциях.

Но помимо чая и этнических традиций булангов, Гонг Нонг издавна играет важную роль в производстве чая пуэр. Старейшие жители Гун Нонга помнят, что в Гун Нонге существовала настоящая мастерская по производству чая пуэр, известная под названием "Лао Хао Цзя", относящаяся к эпохе крупных частных производителей до 1949 года (Хао), что было редкостью для Линьцана. Эта мастерская, работавшая, вероятно, в 1900-1920 гг., принадлежала г-ну Дингу и производила цзиньча (прессованный пуэр в форме гриба), который везли на чайном и конном транспорте в Да Ли (Сягуань) для продажи.

Традиционная прессовка чая пуэр в Гонг Нонге, как это было в начале века -- Гриб пуэр в том виде, в каком он производился в Гонг Нонге в начале века

В 30-е годы прошлого века влиятельный человек, господин Хуанг, занялся развитием чая Гонг Нонг, экспортируя его по чайному пути в Бирму. С приходом коммунистов в 50-х годах прошлого века Гонг Нонг стал считаться образцом чайного производства, и местный сорт Гонг Нонг был отобран за его качество. Затем последовал этап рационализации посадок чая Гонг Нонг, включая обрезку старых деревьев, и закладка почти 70 га новых чайных садов в период с 1957 по 2000 год. Хотя в садах Гун Нонг нет таких монументальных деревьев, как в садах Сяо Ху Сай или Да Ху Сай, некоторые из экологических садов по-прежнему производят высококачественный чай, особенно те, которые имеют древние корни. В качестве иллюстрации приведем чай из прекрасного сада в Гун Нонг, обработанный непосредственно в деревне семьей Буланг.

Ша Хэ, Нань Мэй, Да Син, Да Сюэ Шань за периметрами Мэнку

Sha He , Nan Mei, Da Xing

Для многих любителей чая Да Сюэ Шань неотделим от региона Мэнку. Однако горный массив Да Сюэ не ограничивается границами Мэнку, а продолжается на севере, юге и западе, в районах Наньмэй (Линьсян), Шахэ (Шуанцзян) и Да Син (Гэнма) соответственно, где находятся великолепные чайные сады, до сих пор малоизвестные.

Ша Хэ и юг Да Сюэ Шаня (Sha He and southern Da Xue Shan)

Пятый хребет с востока на запад к югу от вершины Да Сюэ Шань обозначает границу между районами Мэнку на севере и Ша Хэ на юге. Однако это чисто произвольная административная граница, которая не подтверждается рельефом горы, поскольку Да Сюэ Шань продолжает сползать к югу все той же чередой волнообразных параллельных хребтов.

Хотя регион Ша Хэ не столь знаменит, как Менгку, в нем, особенно на флангах Да Сюэ Шань, есть несколько превосходных терруаров, сравнимых с терруарами Менгку Да Сюэ Шань. Не имея права претендовать на наименование Мэнку, чаи из региона Ша Хэ часто продаются просто как Шуанцзян, но могут соперничать с чаями из Мэнку.

Деревни, расположенные вблизи границы с Менгку, например, деревня Буланг в Банг Сие, рассматриваются любителями чая как часть терруара Менгку, и в последние годы цены на чай из этих деревень неуклонно растут, постепенно догоняя цены на Менгку.







Маоча - Пуэр брут (шэн) Да Сюэ Шань с другой стороны границы

Так, например, обстоит дело с этим очень хорошим маоча из Банг Си, произведенным г-ном Фэном, мелким производителем из этой деревни, который тесно связан с культурой буланга в этом регионе. Атака прямая и резкая, с выраженной горечью. Затем появляются цветочные, зеленые, очень весенние ароматы с нотками можжевельника, напоминающие молодой пуэр. Особенно резкий при первых завариваниях, этот чай постепенно становится более округлым, создавая динамичный, постоянно меняющийся вкус.

Оставаясь очень подвижным, он приобретает более сложный, округлый характер. Этот ароматный чай еще немного робок на вкус, и ему не хватает мякоти, чтобы полностью проявить себя на данном этапе развития. Хорошее тело этого чая, не компенсируемое более выраженной округлостью или фруктовым характером, создает небольшой дисбаланс, оставляющий простор для созревания. Учитывая предыдущие урожаи, прямым продолжением которых является этот чай, очевидно, что после одного-двух лет выдержки он приобретет характер и гармоничность.

Нань Мэй - дикое северное продолжение Да Сюэ Шаня

Северная часть Да Сюэ Шаня впадает в небольшую крутую долину Нань Мэй, расположенную в административном районе Линьсян. Малоизвестная любителям чая, эта крошечная долина отделена от Да Сюэ Шаня хребтом Нанпо, для въезда на который необходимо преодолеть небольшой перевал.

Узкая долина Наньмэй, населенная почти исключительно этнической группой лаху, со всех сторон изолирована внушительными горами и поэтому особенно хорошо защищена от застройки. В части Да Сюэ Шаня, прилегающей к Наньмэй, на окраинах деревень лаху, словно пришедших из другого времени, сохранились великолепные старые сады и очень большие чайные деревья.






Пейзаж и старые деревья в Наньмэй

Здесь нет ни современных домов, ни пластиковых теплиц для сушки листьев, и только странный старый трактор то тут, то там доказывает, что мы не попали сюда каким-то заклинанием в середине прошлого века.

Хотя деревья здесь очень красивы, а долина Нань Мэй - образцовый по качеству терруар с очевидным потенциалом, народ лаху, живущий в горах, всегда жил практически на самообеспечении и весьма относительно освоил производство пуэра в том виде, в котором мы понимаем его сегодня. Чай обжаривается в соответствии с традициями лаху, и, несмотря на высокое качество деревьев и почвы, в этой части Да Сюэ Шаня все еще трудно найти пуэр высокого качества.

Однако в связи с нынешним увлечением чаем Бин Дао ситуация в последние несколько лет меняется, и то тут, то там люди начинают покупать свежие листья в некоторых деревнях Нань Мэй, чтобы сторонние специалисты, владеющие более совершенными технологиями, обработали их для получения пуэра высшего качества. В последние годы различные сады арендуются теми же производителями, которые арендуют сады Бин Дао, вероятно, с целью продажи этих чаев как чаев Бин Дао.

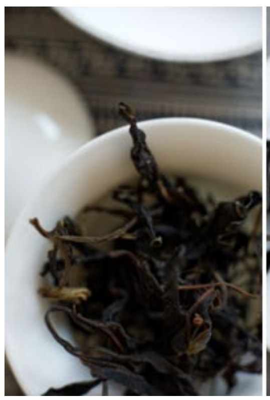
Эти чаи из Нань Мэй практически никогда не продаются как произведенные в Нань Мэй, деревне их происхождения или Да Сюэ Шань, названия которых практически неизвестны, и обычно вводятся в заблуждение как чаи Бин Дао. Однако истинный любитель чая не будет обманут, и хотя чаи Нань Мэй при хорошем производстве могут быть очень высокого качества, их вкусовые качества явно отличаются от типичных чаев Бин Дао.






Букет фруктовый, очень сладкий, чистый и шелковистый, с тонкими нотками персика и абрикоса, напоминающий характер первых чаев Му Шу Ча. Ликер получается чистым, ярким и прекрасного абрикосового цвета. Этот чай обладает особенно округлым, бархатистым характером. Он создает прекрасные отголоски, которые раскрывают на нёбе сложные, высококачественные ароматы. На заднем плане чувствуются нотки можжевельника, напоминающие фиалковый чай.

Наряду с чаем из древних деревьев жители Нань Мэй Да Сюэ Шань продолжают собирать дикорастущие деревья из близлежащего леса, производя типичный чай, пользующийся большим спросом у любителей дикого чая. В зависимости от сорта чайного растения срывают либо листья, богатые антоцианом, для получения дикого пуэра, называемого в регионе хэй ча (черный чай) и похожего на дикий пуэр из Мэнку Да Сюэ Шань, либо почки для получения белого чая без теина, особенно тонкого и утоляющего жажду, с характерными цитрусовыми нотками (о последнем будет рассказано далее в разделе, посвященном диким чайным растениям).






Листья великолепны, типичны для диких чайных кустов, матово-черные с легким оттенком зеленого и фиолетового, играющие на свету, как сатин. Несмотря на то, что листья дикие, они тщательно обработаны, образуя изящные волчки в манере драгоценного пуэра.

Аромат, исходящий от настоянных листьев, особенно богат, глубок и сложен. В нем много фруктовости, цедры и цитрусовых, дополненных нотками специй. Это плотный, насыщенный, разнообразный аромат, который переполняет чувства и щекочет вкусовые рецепторы. Это типично качественный аромат дикого чая, с взрывным букетом и особенно округлым характером. Не очень динамичен между завариваниями (типично для диких чаев). Не достигает сложности и изысканности Гу Шу (характерно для диких чаев).

Да Синь, скрытое лицо Да Сюэ Шаня

Хребет Да Сюэ Шань является естественной границей долины Мэнку, а в целом - границей между районами Шуанцзян, где расположен Мэнку, и Гэнма, находящимся к западу от Шуанцзяна.

Мэнку и Суханьян с восточной стороны сильно развились с момента прихода ханьцев сто-двести лет назад, но особенно сильно развилось и производство чая в этом регионе. Уже во времена династии Мин (1368-1644 гг.) чай из Мэнку пользовался известностью и поставлялся по чайным и конным маршрутам, в частности, в Да Ли (Сягуань), где чай из Мэнку пользовался особой популярностью у производителей пуэра. Приход коммунистов в 1950-х гг. способствовал активному развитию чая в Шуанцзяне, и новые чайные сады были разбиты на большей части территории региона.



Старый чайный куст в Мэнку -- На чайном и конном маршруте из Мэнку в Да Ли -- Старые чайные кусты в саду в Да Сине

Но почти никто не слышал о чаях Да Син (大興) и Мэн Хун (芒洪), расположенных в регионе Гэнма (耿马). Эта западная часть Да Сюэ Шаня, отделенная от Мэнку хребтом на высоте почти 3000 м, остается практически неизвестной. Гораздо менее заселенная и освоенная, чем сторона Шуанцзян, эта сторона все еще покрыта в основном густым лесом, где, вероятно, имеется высокая концентрация диких чайных кустов, едва усеянных тут и там, особенно на севере, несколькими отдаленными деревнями, в основном народности лаху.

Все еще мало исследованные любителями чая, эти отдаленные районы Да Сюэ Шаня богаты красивыми старыми деревьями и дикими чайными кустами. Однако, несмотря на то, что эти сады имеют потенциал и включают в себя ряд высококачественных деревьев, отсутствие техники и строгости у тех, кто живет в горах, при обработке листьев приводит к тому, что на данный момент чай получается очень грубым, не обладающим тонкостью и изяществом, чтобы стать настоящим дегустационным чаем.

С другой стороны, здесь можно найти типичные и очень очаровательные чаи, такие как маоча с диких чайных кустов, которые мы будем дегустировать, собранные и обработанные в домашних условиях семьей Лаху из деревни Да Лу Шань, расположенной на высоте 2200 м к северо-западу от Да Сюэ Шань. Несмотря на то, что внешний вид этих листьев, характерный для грубого метода прокатки, используемого этническими группами в сердце гор, довольно необычен для качественного чая пуэр, каким мы его знаем сегодня, он обладает определенным шармом, настоящими вкусовыми качествами и ароматами, которые возвращают нас к истокам чая пуэр.




Lincang, Genma, Da Xing, Da Lu Shan (Da Xue Shan) Ye Sheng Cha - необработанное очарование оригинальных чайных кустов Да Сюэ Шаня

С самого начала листья этой маочи отличаются от обычных, они не очень скручены и имеют очень "сырой" вид, как у этнических групп, изолированных в горах. Цветов много, целая гамма зеленых, охристых, желтых и фиолетовых оттенков. Если отойти от норм, определяющих эстетику листа пуэра, то можно увидеть нечто объективно прекрасное. Эти разноцветные, скульптурные листья обладают собственным шармом, неким изяществом. Они переносят нас в мир изолированных деревень Да Сюэ Шань и их этнических групп - что-то простое, подлинное и близкое к земле.

При настаивании на крышке гайвана образуется приятная пенка. Полученный аромат очень глубокий, насыщенный, чистый и фруктовый. Ликер также очень чистый, очень бледный, что наглядно показывает, что, хотя листья имеют, как можно было бы подумать, эстетический недостаток, это не является технической проблемой при их обработке.

Атака очень хорошая, щедрая, но полнотелая, сразу же овладевающая нёбом, горлом и носовой полостью без малейшего намека на агрессивность. Характерные ароматы дикого чайного куста - ясные, лимонные, свежие и очень сладкие...

Замечательны также длительные ощущения и отголоски этого чая, которые делают дыхание и перерыв между чашками просто божественными! Этот чай очень динамичен, что примечательно для молодого дикого пуэра, который обычно более линейный, и он очень хорошо обновляется по мере того, как вы его пьете.

Хуэй ган превосходный, мощный, насыщенный и стойкий. Чай обладает типичными ароматами молодых диких чайных кустов и, несмотря на довольно примитивный вид листьев, имеет очень богатый вкус.

Чаи и деревья из Да Сюэ Шаня

В основе разнообразия и типичности дасюэшаньских чаев лежат деревья различной природы и возраста. Во-первых, это дикие чайные кусты, которые растут в лесах Да Сюэ Шаня или были срезаны с них и дают чай, характерный для этого региона. Далее идут Гу Шу Ча - древние чайные кусты, одомашненные человеком, возраст которых может достигать нескольких сотен лет. Именно эти древние чайные кусты являются наиболее востребованными среди любителей чая и придают горам изысканность и репутацию. Есть и более молодые чайные кусты, возраст которых варьируется от нескольких лет до почти 100 лет, посаженные на разных этапах развития чая Да Сюэ Шань. Более доступные по цене, эти чаи с относительно молодых деревьев также могут давать очень хорошие чаи, если они являются результатом тщательной работы и происходят из качественных садов. И наконец, но мы не будем останавливаться на этом в данной статье, у подножия Да Сюэ Шаня, как и во всех чаепроизводящих регионах Юньнани, есть и менее качественные террасные сады, где производят дешевый чай, не представляющий особого интереса для любителя пуэра.

Дикие чайные кусты - особенность Да Сюэ Шаня

Как мы уже видели, Да Сюэ Шань и его лес стали известны в конце 1990-х годов благодаря обнаруженным там великолепным экземплярам диких чайных деревьев. Листья этих тысячелетних деревьев, собранные этническими группами, вероятно, употреблялись в пищу, пились или елись с незапамятных времен.

Дикий чай с черными листьями

Когда в конце 1990-х - начале 2000-х гг. были заново открыты дикие чайные растения, люди осознали вкусовые возможности этих листьев, и стали производиться различные дикие чаи пуэр. Эти чаи похожи на сырой пуэр, и в регионе их иногда называют "хэй ча" (черный чай) из-за очень темного цвета листьев, что делает их похожими на фиолетовые чаи. Как и у фиолетового чая, листья в сухом виде черные, а в процессе настаивания постепенно становятся зелеными.



Большие кусты дикого чая в Да Сюэ Шане

В подлинном виде эти чаи с диких чайных кустов имеют особый характер: в первый год они обладают заметной свежестью, с характерными нотками мякоти или цедры цитрусовых, лимонов и грейпфрутов. Несмотря на хорошую танинную основу, в первые годы эти чаи кажутся особенно мягкими. Обладая высоким ароматом, они обычно развивают яркий фруктово-пряный букет, в котором вновь доминируют цитрусовые и лимонные ноты.

Нужно ли удалять желтые почки при сортировке дикого чая?

В диких чаях пуэр, как правило, имеет высокую долю желтых листьев, иногда доходящую до 25%. Они особенно заметны из-за их количества, а также из-за почти черного цвета листьев дикого чая, который подчеркивает желтизну этих листьев.

Как и в случае с обычным пуэром, эти листья удаляются в процессе сортировки, чтобы получить более очищенный продукт. Однако, хотя все согласны с тем, что крупные желтые листья, а также плохо обработанные, не очень элегантные по форме и внешнему виду листья следует удалять, многие производители оставляют мелкие желтые листья или почки, которые изящно посыпают маоча множеством ярких, светящихся штрихов. Хотя сторонники желтых почек утверждают, что это типичный, традиционный аспект дикого чая Да Сюэ Шань, другие производители не разделяют эту точку зрения, считая желтые листочки недостатком изысканности, и удаляют все желтые листочки или почки в процессе сортировки, чтобы получить идеально черный, однородный маоча.

Наконец, некоторые используют типичные желтые почки как оправдание для того, чтобы обойтись беглой сортировкой листьев. В результате получается нерафинированный чай с желтыми почками и крупными листьями, которые мы предпочли бы удалить.

Теперь, когда сбор диких чайных кустов, растущих в лесу естественным образом, контролируется, найти молодой пуэр, действительно происходящий от старых деревьев, стало не так просто. Чтобы решить эту проблему, в последние годы многие производители в этом регионе берут черенки с диких деревьев пуэра в лесу для производства дикого чая в своих садах. Дикое чайное дерево - это, прежде всего, сорт чайного дерева, или, точнее, коллекция различных диких сортов, и чаи, произведенные из этих деревьев, имеют общие вкусовые характеристики, независимо от того, молодые они или старые, выросли ли они естественным образом в сердце леса или были недавно посажены человеком. Несмотря на то, что сорт одинаков и имеет свой вкус, существуют различия, зависящие от возраста дерева или метода выращивания. Как и в случае с обычным пуэром, более старые кусты дикого чая обычно дают более сложный и глубокий вкус, а также обладают большим потенциалом созревания.



Молодое дикорастущее чайное дерево в саду Ли Вэньцюаня Li Wen Quan

Например, чай, который мы собираемся попробовать, представляет собой смесь старых, более танинных кустов дикого чая из леса Да Сюэ Шань и молодых, более сладких кустов дикого чая, срезанных со старых кустов и из сада, принадлежащего Ли Вэнь Цюаню, небольшому производителю Да Ху Сай, о котором мы уже упоминали.

Листья красивы, типичны для диких чайных кустов, атласного зелено-черного цвета с множеством ярко-желтых почек. Аромат сухих листьев древесный и слегка лимонный. После настаивания листья дают обильный, насыщенный и особенно фруктовый аромат.

По мере регидратации цвет листьев постепенно меняется, как у фиалкового чая. Из первоначального черно-зеленого они превращаются в различные оттенки зелени - от елового до яблочного.

Ликер получается чистым, прозрачным и особенно бледным. Атака очень приятная, быстрая и интенсивная, но округленная и не агрессивная. Аромат богатый, фруктовый, с большой шелковистостью и округлостью. Без явной горечи, это чай большой сладости, округлый и чувственный, с сильной основой, поддерживающей его богатый аромат.



Yunnan, Lincang, Shuangjiang, Mengku, Da Hu Sai, Mao Cha -- Da Hu Sai Ye Sheng Cha - Puerh brut -- Нектары диких чайных кустов Да Сюэ Шаня

Букет типичен для дикого чая, в нем много свежести и нотки цитрусовой цедры. На вкусе - взрыв сладости, цедра, лимон и намеки на почти приторную сладость. Ощущения, вызываемые этим чаем, в целом деликатные, не лишенные интенсивности. Несмотря на то, что этот чай обладает хорошим телом, оно становится очень сдержанным и легким благодаря большой округлости и ароматической насыщенности. Однако при более длительном настаивании становится заметна танинная сила этого чая, напоминающая нам о том, что это дикий чай пуэр, созданный из настоящих листьев, а не из почек.

Как и все чаи с высоким содержанием антоцианов (фиолетовые чаи), листья в процессе настаивания удивительным образом преображаются: из темного, тускло-зеленого, почти черного, цвета сухих листьев они превращаются в яркий, живой зеленый. По мере настаивания появляются характерные для фиалковых чаев нотки можжевельника и сычуаньского перца.

Это особенно податливый чай, который может выдерживать широкий диапазон температур и времени настаивания, проявляя себя по-разному в зависимости от способа настаивания, но при этом оставаясь приятным и гармоничным. В результате получается чай, который легко заварить и трудно не заметить новичкам, и чай, который достаточно гибок для тех, кто имеет больший опыт работы с Гун Фу Ча, чтобы играть с параметрами настоя по своему усмотрению.

Он также очень хорошо держится на вкусе: богатые, глубокие межчашечные оттенки, отмеченные интенсивными лимонными нотами. Однако, как и всем диким чаям, ему не хватает глубины и утонченности, присущей одомашненному Гу Шу.

В молодом возрасте дикий чай пуэр Да Сюэ Шань обладает типичным вкусом, как правило, сладким и лимонным. Но при созревании он обладает особым потенциалом. Прежде всего, он созревает быстрее и более отчетливо, чем обычный пуэр. Кроме того, он приобретает уникальные вкусовые характеристики, которые со временем четко отличают эти чаи от дикого пуэра, выращенного на плантациях, даже очень старых.

С годами в них появляются характерные эмпирематические нотки, которые могут напомнить неподготовленному вкусу дымные нотки. Постепенно теряя лимонную свежесть молодости, они приобретают более мужественный характер и откровенно танинную структуру, приправленную более тонкими фруктовыми, древесными или камфорными штрихами в зависимости от ситуации.

В качестве иллюстрации продегустируем знаменитый пуэр из дикого чая Да Сюэ Шань 2006 года, произведенный компанией Mengku Rong Shi после 8 лет естественной сухой выдержки в Куньмине (провинция Юньнань). После вскрытия пластина радует глаз и сразу же выделяется на фоне обычного пуэра. На ее поверхности находятся клубки заметно старых (т.е. высокосортных) и особенно темных листьев. От нее исходит интенсивный, шелковистый, пряный аромат большой тонкости.





Аромат настоя продолжает это первое впечатление - резкий, перечный и слегка дымный. Полученный ликер имеет глубокий, чистый оранжевый цвет. Вкус очень интенсивный, с быстрым, продолжительным послевкусием. Нос - перечный, пыльный в лучшем смысле этого слова, с нотками дыма. Ощущения очень полные, как во рту, так и в носовой полости. В то время как на нёбе ощущается сильный, чётко выраженный характер с достаточной крепостью и некоторой горечью, этот чай развивает очень летучее измерение, которое при дыхании создаёт очень ощутимые, острые ощущения в носу.

Этот чай великолепно играет на перекликании вкуса, горла и дыхания, предлагая удивительные для дикого чая контрасты: нечто среднее между сдержанной сладостью и сдержанной силой, напоминающее характер некоторых фиалковых чаев.

После нескольких настоев дымный, даже слегка камфорный аромат постепенно уступает место чему-то более мягкому и округлому, почти фруктовому. Это очень динамичный пуэр, который постепенно раскрывается и обновляется с каждым настоем.

Во время первых настоев мы удивлены характером этого чая по сравнению с ароматами, обычно присущими молодым диким чаям, в частности, почти полным отсутствием лимонных нот. Однако послевкусие постепенно развивается, возвращая нас к типичному характеру молодого дикого чая, на этот раз с ненавязчивыми нотками цитрусовых.






2006 Da Xue Shan Ye Sheng Cha - Сырой Пуэр Дикого Чайного Дерева от Mengku Rong Shi

Это создает прекрасное сочетание особенно завораживающего непосредственного характера и более легкого, тонкого послевкусия. Помимо присущих чаю ароматов, здесь сказывается работа лет и то, как они сгустились, уплотнились и придали определенную глубину вкусу, благодаря качеству сухого хранения.

Поскольку соединения, содержащиеся в листьях диких чайных растений, сильно отличаются от тех, что характерны для плантационных деревьев, даже старых, то и эволюция этих чаев с течением времени происходит по-разному. Такой дикий чай эволюционирует не только быстрее, но и совсем не так, как обычный пуэр, приобретая более приглушенный и глубокий вкус, не становясь при этом круглее.

Этот нетипичный высококачественный чай, несомненно, является одним из величайших урожаев в истории Шуанцзян Мэнку, наряду с 7 малазийскими урожаями, представленными на рынке компанией Purple Cane.

Как показала эта дегустация, чай с диких чайных кустов имеет специфический процесс созревания, более быстрый, но и более характерный с точки зрения вкуса, что делает особенно интересными старые урожаи с диких чайных кустов. Однако плоды этого созревания также в значительной степени зависят от условий, в которых оно происходит, что делает дикий чай особенно чувствительным к условиям, в которых он созревает.

В чае из диких чайных кустов существует множество вкусовых нюансов, обусловленных, в частности, терруаром, в котором он произрастает, а также многочисленными разновидностями и природными мутациями диких чайных кустов и, как мы уже видели, условиями созревания. В целом, когда чаю этого типа от 5 до 10 лет, он приобретает ароматическую палитру с древесными ароматами созревания, камфорной свежестью, нотками эмпиреума и слегка пудровым носом. По прошествии нескольких лет дикий чай пуэр становится более древесным и насыщенным, возвращая нас к ароматам очень старых чаев.

Дикие белые почки

Малоизвестная область дикого чая на самом деле очень сложна, и на высотах Да Сюэ Шаня произрастает несколько видов дикого чайного куста, обладающих совершенно разными ароматическими свойствами, из которых готовят различные чаи.

Помимо только что рассмотренного листового чая, в некоторых районах Да Сюэ Шаня растет совершенно другой сорт дикого чайного куста, который ценится за свои почки. С расстояния эти большие чайные кусты, которые распускаются только раз в год перед весной, выглядят как обычные чайные кусты, но местные жители знают, как их отличить. Листья этих чайных кустов не представляют особого интереса, из них не получается чай высокого качества. А вот почки, имеющие типичную форму, дают невероятно свежий, утоляющий жажду, лимонный чай.

Эти дикие почки легче собрать в лесу, чем чайные листья, их сушат и настаивают, как белый чай. Часто при плохой сушке они приобретают слегка желтый оттенок, иногда с оттенками фиолетового. При этом почки теряют свою эластичность и аромат, и настой часто оказывается невкусным. Этот вид дешевых шишек часто встречается в больших количествах. Иногда их также прессуют в

лепешки для придания им характерного вкуса или смешивают с настоящими листьями диких деревьев для придания им специфического аромата или для получения более дешевого дикого чая. Но из этих же почек, собранных с прекрасных деревьев и тщательно высушенных, получается малоизвестный белый чай отличного качества, с великолепной чистотой, деликатностью, изысканностью и характерной лимонной свежестью на вкусе!



Почка дикого чая в лесу Да Сюэ Шань, высушенная почка дикого чая, почка дикого чая в лепешке пуэра

Так, например, обстоит дело с этим превосходным и редким белым чаем, изготовленным из диких почек с высот долины Нань Мэй. Собираемые изо дня в день народом лаху с очень больших старых диких деревьев, растущих высоко в сердце гор, эти почки каждый вечер доставляются свежими в деревню Нань Хуа, где их тонко высушивают и затем тщательно сортируют, получая особенно тонкий и изысканный дикий чай.



Сушка белых почек, белые почки

Высушенные бутоны обладают очень приятным, свежим, ярким, резким, лимонным ароматом. При увлажнении они приобретают легкий зеленый оттенок и дают богатый, невероятно густой аромат. Это очень сложный нос, в котором, кажется, переплетается бесконечное количество различных, трудноперечислимых ароматов. Множество специй, цветов, сухоцветов, смолы различных хвойных деревьев, тонкие намеки на фрукты. Это опьяняет и действительно приклеивает нос к гайвану, не давая оторваться.

Получившийся ликер идеально чистый, чрезмерно бледный, почти прозрачный. Но при этом он обладает необычайной плотностью вкуса. С самого первого вкуса вас ошеломляет букет, силу и сложность которого вы даже не могли себе представить. Исключительно гладкий и округлый, с ароматом большой свежести и нотками цитрусовых, лимона, консервированного лимона и грейпфрута.

Почти сразу же эта свежесть порождает сложные отголоски, и очень ароматная, почти сладкая сладость откликается, сначала под нёбом, а затем захватывая всю полость рта. Помимо того, что эти ощущения интенсивны и очень тонки, они особенно стойки и глубоко оттеняют дыхание и перерывы между чашками.

Это очень тонкий, но и очень доступный чай, чрезвычайно гладкий, без малейшей горечи, с округлостью ласки. В нем есть сладость, утонченность и элегантность белого чая, но при этом он сочетается с интенсивностью и присутствием пуэра. Вы будете поражены количеством настоев, которые можно получить из этого чая, и невероятной продолжительностью дегустации, что необычно для белого чая! Дегустация также раскрывает все ароматическое богатство дикого чая, уважаемого и облагороженного процессом производства белого чая.







Старые чайные деревья, изысканность прошлого

Как мы уже видели, вероятно, именно буланги и их предки пу впервые заселили эту гору и посадили здесь первые чайные деревья несколько сотен лет назад. По меньшей мере 300 лет назад на склонах Да Сюэ Шань поселились и лаху. Они основали знаменитые деревни Сяо Ху Сай и Да Ху Сай и посадили самые древние одомашненные чайные деревья, сохранившиеся на Да Сюэ Шань до наших дней.

Эти древние деревья, скорее всего, были получены путем черенкования и отбора с деревьев в лесу Да Сюэ Шаня. Разнообразие сортов, длительный процесс селекции, в результате которого они были выведены, их размеры и почтенный возраст придают древним чайным деревьям ароматы особой сложности и тонкости, которые сегодня пользуются большим спросом.

Кроме того, к ним относятся деревья из сада Бин Дао Дай, происхождение которого, как считается, связано с Сишуанбаньна и которое затем распространилось в районы Да Сюэ Шань.

В течение длительного времени листья этих различных деревьев смешивались с листьями более молодых деревьев из тех же садов или деревень, что способствовало богатству и разнообразию аромата этих чаев. После "открытия" Гу Шу Ча в начале 2000-х годов и нынешнего увлечения чаем из старых деревьев многие производители стали отделять листья очень старых деревьев от остальных, и стали появляться чаи, изготовленные исключительно из старых деревьев. Такие чаи, особенно дорогие, при хорошем вкусе приобретают особенно тонкий и глубокий характер, что отличает их от смесей или более молодых чайных кустов.

В качестве иллюстрации предлагаю вам попробовать превосходный маоча со старых кустов Сяо Ху Сай, обладающий образцовой тонкостью и глубиной. Листья красивые, тонкие и изящные, отражающие тщательность и утонченность работы. Большая часть бутонов покрыта тонким серебристым пухом. Ликер получается идеально чистым, прозрачным и особенно бледным.





Yunnan, Lincang, Shuangjiang, Mengku, Da Hu Sai, Xiao Hu Sai (Da Xue Shan) Gu Shu - Puerh brut (sheng) Превосходство Сяо Ху Сай

Возникающий при этом аромат восхитителен и очень глубок. Это особенно богатые, пьянящие, проникающие в душу ароматы, которые словно проникают в сознание и сразу же успокаивают. Особенно неуловимые, они находятся в вечном развитии, как у летящего ввысь вулонга, с пряностями, айвой, финиками и нотками карамели.

С самого первого вкуса это настоящий ароматический взрыв, удивительно тонкий и сложный, фруктовый, мощный и сияющий. Очень тонкие, чистые, богатые и особенно яркие ощущения. На нёбе он очень гладкий, с яркими отголосками. Этот чай использует все пространство дегустации, очень хорошо проявляя себя на нёбе, в горле и в носу, и развивает удивительно чистый и шелковистый характер. Послевкусие одинаково прекрасно, как в носу, так и в горле, и, не будучи обязательно очень интенсивным, удивительно богато и деликатно.






Кроме того, он обладает очень хорошей стойкостью, делая межчашечные промежутки глубокими и восхитительными. То, как этот чай оттеняет дыхание, достойно восхищения. Это чай, который максимально использует время дегустации, мягко усаживаясь и постепенно занимая все больше и больше места и объема. В результате чай получился очень динамичным и постоянно развивающимся.

Древние чайные кусты Да Сюэ Шань, хотя и отличаются по своим характеристикам от деревни к деревне, в целом обладают определенной сладостью и особенно тонким, едва уловимым характером. Их спирт часто очень бледный, иногда граничащий с прозрачным, с насыщенным, сложным и очень резким ароматом, а также сладким, очень тонким, длительным ароматом.

Разнообразные сады разного возраста, отражающие различные этапы развития чайного дела в Да Сюэ Шань

Как это часто бывает, крестьяне продают чай Да Сюэ Шань под разными расплывчатыми и условными названиями, такими как Гу Шу (старые деревья), Да Шу (большие деревья), Чжун Шу (средние деревья), Сяо Шу (маленькие деревья), причем в зависимости от деревни, где живут крестьяне, эти разные термины часто означают совершенно разные вещи. В некоторых деревнях также говорят, что деревья в саду имеют определенный возраст, хотя это, как правило, довольно причудливо и необоснованно, поскольку крестьяне часто не имеют возможности определить возраст своих деревьев.

Тем не менее, знание истории региона в некоторых случаях позволяет определить возраст сада и взвесить его разнообразие. Помимо диких деревьев, сохранившихся в первичных лесах Да Сюэ Шаня, возраст которых может превышать 1000 лет, некоторые из самых старых чайных садов Да Сюэ Шаня включают деревья, посаженные, вероятно, булангами, а затем лаху и ва, возраст которых иногда может превышать 300 лет. Например, самые старые сады в окрестностях деревень Сяо Ху Сай и Да Ху Сай включают множество деревьев возрастом от 100 до 300 лет.

Однако площадь этих первоначальных садов остается весьма ограниченной, а большинство "Гу Шу" (старых деревьев) или "Да Шу" (больших деревьев) на горе более молодые и относятся к периоду прихода в регион ханьцев 100-150 лет назад. В Да Сюэ Шань, где первоначально проживали этнические группы буланг, лаху, ва и дай, которым мы обязаны появлением первых чайных садов, первые ханьцы появились в конце правления династии Цин. Вытесненные на юг в результате конфликтов и восстаний в районе Дали, ханьцы прибыли в Да Сюэ Шань, не имея собственной земли, и первое время зарабатывали на жизнь торговлей, строительством домов, производством спирта, сои и других продуктов, неизвестных в то время горным меньшинствам. Однако вскоре ханьцы стали договариваться с коренными жителями об участках леса, развивать сельское хозяйство и разводить собственные чайные сады.

С постепенным установлением в 1900-х гг. контроля над Юньнань со стороны ханьцев и введением новой политической системы, дающей им власть в районах, первоначально контролируемых этническими вождями, количество чайных садов быстро увеличилось, а чайный рынок развивался. Репутация чая Мэнку распространилась за пределы долины. Чай перевозили по чайному и конному пути в Да Ли (Сягуань), где его собирали и прессовали, а затем отправляли в более отдаленные страны, например, в Тибет. Многие старые сады относятся к этому периоду и отражают начало бурного роста производства чая Мэнку, как в недавно построенных деревнях Хань, так и в более старых деревнях Лаху, чьи сады постоянно расширялись.

Третий этап в развитии чайного производства в Да Сюэ Шань начался в 1950-х годах. С приходом к власти коммунистов существующие модели были сметены, и, как и во всей Юньнани, старые частные мастерские закрылись, а чайная промышленность подверглась полной реорганизации. Например, до 1950 г. чай из Гун-Нонга продавался даже в Бирму в караване из более чем 50 лошадей, принадлежавшем человеку по имени Хуан. С приходом коммунистов г-н Хуанг, как и многие другие владельцы, бежал в Бирму вместе с женой, детьми и примерно двадцатью лошадьми.





На месте старых частных чайных лавок коммунисты организовали государственный пункт скупки чая в Шуанцзяне. Через четыре года в Гун-Нонге был создан центр по закупке и переработке листа, а деревня Гун-Нонг была объявлена демонстрационной площадкой для новых методов выращивания и примером для развития всего Менкгу. Старые деревья вырубались до ствола, чтобы облегчить сбор урожая, и высаживались новые, современные сады.

То же самое было сделано и в других крупных деревнях Да Сюэ Шань, таких как Да Ху Сай и Сяо Ху Сай. В 1954 году группа из Юньнаньского отделения КННП отправилась в Да Ху Сай для создания новой организации и развития чаеводства в этой деревне. Через несколько лет в деревне был создан коммунистический цех по переработке листьев, а из Фэнцина были направлены специалисты для обучения изготовлению черного чая (в то время гораздо более важного в регионе, чем чай пуэр).

Деревня Сяо Ху Сай представляет собой особенно хороший пример этих трех основных этапов развития. Наряду с первоначальными садами, посаженными меньшинствами, и садами, относящимися к периоду прихода ханьцев, здесь есть большой сад, посаженный коммунистами в 1958 году. Этот особенно большой сад расположен между деревней Лян Цзе Чжай и рекой Ча Шань Хэ и простирается от леса Да Сюэ Шань до подножия горы. Деревья в этом саду высажены в стиле садов 1950-х годов. Здесь то и дело встречаются старые деревья, относящиеся к династии Мин Го, с типичным срезанным стволом, на котором развиваются новые побеги.

В качестве примера можно привести маоча из этого сада, над которым работала семья из ханьской деревни Сяо Ху Сай. Листья этой маочи очень красивы, колеблются между зеленым и сатиново-черным, на них бархатисто играет на свету красивый белый пух. Ликер получается идеально чистым и светлым, совершенно прозрачным и бледным, не таким бесцветным, как некоторые старые Гу Шу из той же деревни.






Xiao Hu Sai Mao Cha Сяо Ху Сай Мао Ча - сырой пуэр (шэн) молодой древесный чай от Сяо Ху Сай

Аромат, возникающий из влажных листьев, очень богатый, щедрый, округлый и пряный, развивающий глубокое чувство сложности. Атака щедрая, но не агрессивная. Полные, насыщенные ароматы захватывают нёбо, горло и нос, но, возможно, им не хватает немного утонченности и глубины.

Постепенно, по мере настаивания, развивается тонкое тело с хорошей, мужественной структурой, которая выравнивает горло, поддерживает чайные ароматы и создает сложные, щедрые отголоски. При более интенсивном настаивании эта танинная структура может быстро стать агрессивной и хрупкой. Однако при умеренном заваривании эта горечь остается очень приятной, придавая тело дегустации и отлично удерживая ароматы.

Получается хороший, безупречный чай с богатым характером, насыщенностью и очень хорошей стойкостью. Однако он не дотягивает до лучших чаев из более престижных и древних садов Сяо Ху Сай. Недостатки: танины, несколько подавляющие ароматическую составляющую. Некоторый недостаток глубины и утонченности.

Происхождение и производство чая: разнообразные и меняющиеся ситуации

От свежего листа до маоча - ситуация варьируется от деревни к деревне и от периода к периоду

На протяжении многих лет фермеры региона Менгку имеют привычку продавать свои свежесобранные листья. Вероятно, это связано с присутствием в Менгку фабрики Shuangjiang Mengku Cha Chang, влиятельного и исторического производителя. Изначально государственная фабрика, основанная в 1974 году, была выкуплена из банкротства компанией Rong Shi в 1999 году. Эта фабрика, крупнейшая в регионе, уже давно закупает свежие, только что собранные листья почти из всех деревень Менгку, а не переработанный маоча.

Многие фермеры никогда не занимались обработкой листьев или только производством столового чая для собственного потребления, а всегда довольствовались продажей свежих листьев для обработки на фабрике. Многие семьи продолжают ежедневно продавать свежесобранные листья "Ронг Ши", которые затем используются в различных купажах марки в соответствии с их характером и качеством.



Сушка различных садов на фабрике Rong Shi, прессование пластин на фабрике Mengku Rong Shi

По мере роста репутации и цен на чай из некоторых деревень в последние годы в Менгку появилось множество небольших частных мастерских, которые, следуя примеру Менгку Ронг Ши, закупают свежие листья в различных деревнях Менгку и перерабатывают их в городе по вечерам. Часто это молодые производители, бывшие работники Rong Shi или других фабрик региона, которые открыли собственное дело и предлагают свои услуги по поиску, переработке листьев и даже прессованию вафель. Таков, например, случай Ли Цай.

Родом из деревни Бануо, расположенной в восточной части Мэнку, Ли Цай начала работать на местной чайной фабрике, где научилась не только технике, но и строгости. Через несколько лет она оставила работу и открыла собственное дело, делясь своими знаниями о терруарах Мэнку, откуда она родом, и своими навыками производства качественного маоча.

Почти каждый день Ли Цай ездит на своем пикапе по каменистым тропам Да Сюэ Шань и Мэнку в поисках лучших чайных листьев. Ли Цай не ждет, пока крестьяне вернутся в деревню со своим урожаем, а отправляется в чайные сады, чтобы купить свежесорванные или сорванные листья на месте. Иногда, когда корзина оказывается недостаточно полной, она без колебаний помогает сборщикам и срывает листья, чтобы сэкономить немного времени и перейти в другой сад.

Но это не значит, что она покупает все подряд, и Ли Цай особенно требовательно относится к качеству свежих листьев, которые она покупает. Покупая листья в момент их сбора, вы не только не даете повода кому-то завладеть ими, но и гарантируете, что они получены из правильного источника и имеют надлежащее качество.



Ли Цай в чайных садах, весенний маоча, произведенный Ли Цаем

Почти каждый день Ли Цай ездит на своем пикапе по каменистым тропам Да Сюэ Шань и Мэнку в поисках лучших чайных листьев. Ли Цай не ждет, пока крестьяне вернутся в деревню со своим урожаем, а отправляется в чайные сады, чтобы купить свежесорванные или сорванные листья на месте. Иногда, когда корзина оказывается недостаточно полной, она без колебаний помогает сборщикам и срывает листья, чтобы сэкономить немного времени и перейти в другой сад.

Но это не значит, что она покупает все подряд, и Ли Цай особенно требовательно относится к качеству свежих листьев, которые она покупает. Покупая листья в момент их сбора, она не только избегает попадания их в чужие руки, но и гарантирует, что они поступают из правильного источника и имеют надлежащее качество.

По окончании экскурсии по саду Ли Цай вновь отправляется на окраину города Мэнку, где у нее открыта мастерская. Здесь она превращает купленные за день листья в маоча. И снова все зависит от качества работы, и Ли Цай прекрасно понимает, что нет смысла покупать самые престижные листья Да Сюэ Шаня по высокой цене, если их трансформация не соответствует требованиям. Недавно Ли Цай расширила свою деятельность и открыла небольшую мастерскую для прессования маоча, который она производит непосредственно по заказу. Хотя эти чаи имеют форму вафель, они представляют собой сырой продукт одного происхождения и урожая, а не более сложные смеси, предлагаемые Мэнку Ронг Ши или другими крупными производителями.

Рост цен и репутация некоторых деревень также побуждают все большее число фермеров самостоятельно обрабатывать листья и производить маоча. Это особенно характерно для Бин Дао, где заоблачные цены на чай (в 2014 году почти 2000 евро за кг сырого маоча) уже давно побуждают фермеров обрабатывать листья на ферме и производить свой собственный чай. Каждую весну процессии машин со всей Юньнани, а также из северного Китая и из-за рубежа съезжаются в Бин Дао, чтобы купить маоча и уехать с ним уже готовым к употреблению или прессованию.

За последние несколько лет вокруг Бинг Дао появилось множество небольших индивидуальных мастерских, удивительно современных для этого региона и больше напоминающих тайваньские, чем юньнаньские деревни. Несмотря на то, что материалы используются самые современные, работа, как правило, ведется вручную, поскольку любители элитных сортов чая, таких как Bing Dao, предпочитают полностью кустарный продукт.

По примеру Бин Дао в других известных деревнях Да Сюэ Шаня также совсем недавно начали производить маоча в домашних условиях. Так, например, произошло в деревне Лаху в районе Сяо Ху Сай, где за последние два года многие семьи оборудовали свои дома и начали производить маоча, как правило, параллельно с продажей свежих листьев. Не имея опыта работы с листьями, эти семьи обычно выбирают механическую обработку, которую легче освоить. Пользуясь ростом цен в своих деревнях, они иногда вкладывают деньги в самые современные, высококлассные машины, которые редко встречаются в Юньнани, чтобы производить чай, соответствующий репутации их местности, причем результаты иногда вполне оправдывают вложенные средства.






Листья очень красивые, не такие изящные и тонкие, как в Мэнку, но очень хорошо обработанные и гораздо тоньше, чем у чаев, которые обычно производят в горных деревнях. То тут, то там встречаются великолепные серебристые почки, покрытые тонким шелковистым пухом. Аромат, издаваемый влажными листьями, очень чистый, очень жидкий и светлый. Ликер особенно бледный и идеально чистый. Атака щедрая, вводит чай плавно, бархатисто.

Он очень тонкий, глубокий, чистый и особенно текучий. Чай, который очень мягко проявляет себя и ласкает нёбо, как бархат. Ароматы очень свежие, чистые и элегантные, но не лишенные последовательности, особенно на нёбе или в горле, где этот чай очень хорошо ощущается. В результате получаются прекрасные отголоски и богатое послевкусие, включая великолепную, сложную сладость на нёбе. После нескольких настоев этот чай приобретает хорошее тело, более откровенное, но очень хорошо сбалансированное и подчеркивающее тонкость его ароматов. Последующие красивые отголоски создают динамичный, богатый чай с долгим завершением.






2014 Xiao Hu Sai Mao Cha - сырой пуэр (шэн) Маоча, произведенный в деревне Сяо Ху Сай

От маоча до галеты - чаи разных сортов

С незапамятных времен представители меньшинства Да Сюэ Шань обрабатывали чайные листья в своих деревнях для получения маоча и непосредственно употребляли этот чай. Это грубо обработанные чаи, часто непреднамеренно копченые в атмосфере фермы, и их обжаривали перед употреблением. Более тонкие чаи, напротив, всегда готовились за пределами деревень опытными производителями.

Еще 100 лет назад различные производители из региона и других стран приезжали в Мэнку за лучшими листьями, которые затем собирались вместе с другими чаями в пластины, кирпичи и туо. В частности, люди приезжали из Сягуаня, чтобы купить листья Да Сюэ Шань, и особенно чай Да Ху Сай с его темными блестящими листьями, известными в регионе как "большие черные листья", которые уже тогда пользовались особым спросом.

Чай из Да Сюэ Шаня в больших количествах перевозился по чайному и конному пути в Да Ли (Сягуань) и другие районы Юньнани, где его собирали и прессовали перед отправкой в дальние страны, такие как Тибет или Северный Китай, в зависимости от его качества.

С приходом коммунистов в 1949 г. чайный рынок был национализирован и рационализирован. В Менгку чай рассматривался как потенциальный товар, и чайный рынок получил значительное развитие. В то время как закладывались новые чайные сады, была создана мастерская "Шуанцзян" для переработки свежих листьев из этого региона и производства чая под государственной маркой CNNP. В соответствии с коммунистическими традициями для производства чая пуэр смешивались листья из разных садов, сортов и деревень, некоторые из которых поступали из Да Сюэ Шаня.

В качестве иллюстрации я предлагаю вам попробовать один из самых последних тортов, произведенных компанией "Шуанцзян Мэнку Ча Чанг" под маркой CNNP в 2001 году, вскоре после того, как "Шуанцзян Ча Чанг" был куплен Ронг Ши.







2001 Chi Tse Beeng - Puerh brut (sheng) -- Чи Тсе Бинг CNNP от Менгку Ча Чанг

Упаковка этого чая, маркированная CNNP, возвращает нас в эпоху коммунистического Чи Цзе Бин Ча, за исключением нескольких деталей. Во-первых, иероглиф 茶 Cha (чай) в центре не зеленый, как обычно, а красный, как на вафлях, названных в честь коллекционеров "Красный чайный иероглиф", выпущенных примерно в 2000 году. Еще одна интересная деталь в этой редкой серии от чайной фабрики Мэнку - надпись 中茶 Zhong Cha под логотипом Zhong Cha, которой нет, например, на вафлях "Персонаж красного чая", выпущенных чайной фабрикой Мэнхай в том же году.

Открыв упаковку, вы обнаружите очень привлекательную вафлю, хорошо спрессованную, равномерную и умеренного размера. На поверхности - множество мелких листочков и почек, хорошо оттененных десятилетием естественного сухого хранения в Юньнани. Эти особенно изящные листья свидетельствуют об особом производстве высшего качества, к которому, очевидно, было приложено особое внимание. Хотя со временем они потемнели и стали приобретать легкий охристый оттенок, в целом они сохранили свой зеленый цвет, что является признаком медленного, сухого, естественного хранения. Профиль пластин похож на профиль других изделий Menghu Rong Shi, выпускавшихся на протяжении многих лет, но более тонкий и слегка сжатый, особенно по краям.






В центре вафли находится "Нэй Фэй" с логотипом "Чжун Ча" - иероглиф "Чай", окруженный 8 иероглифами "Чжун", выполненными красным цветом. Но между листьями есть и кусочек красной ленты, характерный для некоторых серий конкретных вафель или специальных заказов, сделанных на государственных заводах.

Аромат, исходящий от свежих листьев, очень глубок и несет в себе первоначальный характер пуэра, не измененный созреванием. После увлажнения листьев этот аромат приобретает совершенно новое измерение, проявляясь в глубоких древесных, фруктовых и тонко камфорных оттенках. Но это не слой камфоры, который сопровождает чай, как это делают некоторые чаи, а настоящее богатство камфоры, которое предлагает этот пуэр.

Он обладает всем богатством и сложностью молодого пуэра, но при этом имеет характер чая 10-15-летней выдержки. Вкус очень тонкий и изысканный, но в то же время очень глубокий, проникающий в тело и расслабляющий чувства. Пока мы оцениваем очень хорошее присутствие этого чая во рту, нос развивает букет качества, с большим количеством богатства и сладости.

Это очаровательный, очень богатый аромат, характерный для 10 лет очень хорошей сухой выдержки, чистый, центрированный, с красивыми оттенками смолы. И, наконец, великолепная гармония этого чая на нёбе, в носу и в горле, а также то, как эти различные области дегустации взаимодействуют друг с другом.

В 1996-1997 гг. чайный сектор, который более 40 лет был государственным, внезапно открылся, и появилось множество новых частных производителей. Обанкротившаяся государственная фабрика Shuangjiang Cha Chang была куплена Ронг Ши и стала Shuangjiang Mengku Rong Shi. Несмотря на то, что фабрика стала частной, Rong Shi сохранила общий подход к производству, в частности, ежедневную ручную обработку свежих листьев со всей долины Менгку, а также промышленную культуру сборки. Пирожные Mengku Rong Shi не происходят из какого-то конкретного сада или деревни, как это все чаще встречается на рынке, а являются результатом точного смешивания различных чаев Mengku.

После нескольких лет переходного периода компания Rong Shi создала свои собственные смеси чая Мэнку, особенно в 2005 году, когда появился ряд крупных тортов производителя, ставших с тех пор классикой, таких как Ye Sheng Cha (дикий) и, прежде всего, Mu Shu Cha. Они известны тем, что в основном базируются на купаже Да Сюэ Шань, этот чай, о котором мы уже упоминали, относится к первым чайным кустам в регионе. Именно этому купажу приписывается репутация Да Сюэ Шаня, и особенно Бин Дао, начиная с 2006 года. Урожаи 2005 и 2006 годов с тех пор пользуются особым спросом у любителей чая, и если они подлинные и поступили из качественных хранилищ, то это очень хорошие чаи Мэнку.






Юньнань, Линькан, Шуанцзян, Мэнку, Биндао, 2006 Mu Shu Cha - Puerh brut (sheng) Гран крю из Менгку Ронг Ши

Аромат, исходящий от влажных листьев, изыскан. Он очень интенсивный, глубокий, насыщенный и особенно фруктовый: сухофрукты, варенье, абрикос, айва, финик, с более свежими нотками желтого персика. Очень богатый аромат, особенно изменчивый и неуловимый, в котором первоначальное богатство чая смешивается с прекрасными ароматами созревания, созданными временем и очень хорошим сухим хранением.

Ликер соответствует поставленной задаче, совершенно прозрачный, с глубоким медным цветом. Атака откровенная и щедрая. С самого первого вкуса вы будете потрясены характером этого чая, его фруктовостью, плотностью и округлостью. Он красив, щедр и элегантен одновременно, текуч, богат и всегда особенно фруктовый.

В нем явно присутствуют вторичные ароматы созревания, но не в том направлении, в котором это принято понимать, далекие от камфары и свежести времени. Наряду с этим в чае сформировалась восхитительная фруктовая вселенная, компот из персика и абрикоса с легким намеком на древесность. Это также пуэр, который просачивается из настоя в настой, с первой же чашки вторгается в носовую полость с очень богатым букетом, где имеет очень приятные отголоски и очень хорошо держится между чашками, а затем постепенно овладевает горлом, где демонстрирует отличное присутствие и очень хороший хуэй ган.

Это также чай с очень хорошей танинной структурой, очень хорошо сбалансированный, полнотелый, без малейшего намека на агрессивность, с мощными ощущениями, возникающими в горле, но также и прекрасными отголосками на нёбе, и тонкой, сложной вторичной сладостью. Такая структура придает дегустации особую динамику и повествовательность. За фруктовостью первых настоев постепенно проявляется новое богатство, с оттенками зреющей свежести и нотками ароматического бамбука.






Эта свежесть порождает великолепные ощущения послевкусия, живые, пряные отголоски, которые изящно и мощно развиваются во рту и горле и придают чудесный оттенок межчашечному пространству. В результате получается чай с великолепной стойкостью, которая длится и длится, еще долго после того, как выпит последний глоток! Определенно, это отличный чай не только от Mengku, но и вообще от 2000-х годов!

После успеха "Му Шу Ча" и, прежде всего, последовавшего за ним резкого роста цен на "Бин Дао" компания Mengku Rong Shi, как и многие другие крупные производители, перестала указывать географическое происхождение чаев, входящих в ее купажи. Тем не менее, некоторые из последних чаев высшего класса, например "100%", выпущенный в 2013 году, очень напоминают изысканные чаи из Да Сюэ Шаня, например, произведенные в Сяо Ху Сай.

Для этого необычного чая Менгку Ронг Ши выбрал упаковку, также нестандартную, но особенно хорошо выполненную и отделанную. Сначала кирпич заворачивается в обычную бумагу, затем в лист бамбуковой коры, похожий на шлепанец, скрепленный двумя узловатыми бамбуковыми лентами. Поверхность бамбука не напечатана, а покрыта пирографией, что придает ей естественный, элегантный вид. Распаковка довольно проста, и после того, как кирпич израсходован, его можно положить обратно в бамбуковый футляр и закрыть его оригинальными лентами (которые нужно позаботиться о том, чтобы сдвинуть, не распуская узлов).

Кирпич превосходный, с тонкими, изящными листьями, которые прекрасно поддаются сжатию и классно спутываются. Имеется хорошая доля серебристых бутонов. Когда вы подносите нос к нему, то сразу же ощущаете богатый, глубокий аромат, заряженный мощной ци, от которой сразу же перехватывает дух. Слабо сжатые, листья этого кирпича распускаются, как только в них вставляют кирку.






После настаивания листья дают очень глубокий аромат с красивой фруктовой ноткой. Он всепроникающий, пронизывающий, заряженный энергией и воздействующий на органы чувств до головокружения. В нем проявляется характер большой глубины, плотный, объемный, резкий и светлый. Букет очень богатый и сложный, с фруктами, специями и сосновой смолой, и очень трудно оторвать нос от крышки гайвана, начиная дегустацию с длинной, прекрасной обонятельной фазы. Сян Ци, который не побоялся бы взять верх над улуном высокого полета.

Ликер очень бледный и идеально чистый. Атака очень хорошая, полнотелая и щедрая, но постепенная и мягкая. Это не подавляющий чай, а чай, который занимает свое место, сразу же приживаясь, но с чувственностью и округлостью. Ароматы особенно глубокие, проникающие в сознание и успокаивающие. На протяжении всей дегустации это чай большой тонкости, чистый, светящийся, драгоценный и очень деликатный.

Типичный для этого типа исключительных или конкурсных чаев, он в конечном счете довольно легкий, который при параллельной дегустации был бы раздавлен горошиной чая с внушительным телом, но образцовой чистоты и утонченности. Букет этого чая, в частности, удивительно богат и сложен. Менее непосредственный на вкусе, этот чай больше играет на отголосках и возвращениях ощущений, в частности, на сияющей комплексной сладости, оттеняющей межчашечный период.

Горечь тоже очень тонкая, очень мягкая, плавно и ненавязчиво создающая великолепные ощущения в горле. Послевкусие также превосходно, оно оттеняет дыхание и делает каждый вдох восхитительным. Стойкость во рту, носу или горле также поразительна, она

удерживается на нёбе долгое время после последней капли и сразу же напоминает Баньчжан, созданный Чен Шенг Хэ. Более того, эта стойкость не только продлевает характер чая, но и дает возможность пересмотреть его, развить и придать ему новое измерение.

Великолепные, очень динамичные характеристики, которые классно формируют дегустационный опыт, обыгрывая замечательное присутствие этого чая и создавая великолепную гармонию. Это чай, который превосходит всех по аромату и благоуханию, но это также чай ощущений, особенно во рту и горле, который выходит за рамки аромата и затрагивает физические ощущения. Более того, этот чай обращается к разуму, обладает прекрасной ци, которая успокаивает и, кажется, придает восприятию новую глубину.

В результате получается чай высочайшего класса, который выражает себя с изяществом и ловкостью. Чай, который очень приятно пить, с утонченностью и блеском, которые трудно сравнить.

Далекий от грубых и грубых пуэров прошлого, мы можем только гадать, к чему приведет такая вкусовая виртуозность, играющая на чистоте и тонкости ароматов и вкусовых оттенков, в долгосрочной перспективе? Хотя это, безусловно, чай редкого и замечательного качества, который сегодня дает исключительные вкусовые ощущения, отсутствие ретроспективного взгляда на выдержку таких чаев не позволяет нам предвидеть, что он даст после длительного созревания. Наличие танинов и сложность структуры гарантируют, что он будет развиваться, но чрезмерная точность и чистота ароматов, а значит, отсутствие некоторого богатства и вкусового беспорядка, характерного для некоторых молодых пуэров, ведут нас на новую и неопределенную территорию.

Превосходство аромата. Большая насыщенность и чистота вкуса на нёбе. Превосходный hui gan. Превосходные отголоски, богатые и стойкие. Великолепные ощущения. Идеальный баланс.

Хотя некоторые чаи Rong Shi, такие как этот 100%, могут напоминать терруар Да Сюэ Шань, они, тем не менее, являются купажами, а их листья собраны из разных садов, деревень и/или урожаев, отобранных с учетом их специфических характеристик.

С ростом репутации некоторых деревень, таких как Бин Дао или Сяо Ху Сай, растет спрос на чаи определенного происхождения, которые отражают качество и репутацию этих деревень в глазах потребителя. Этот тип чая с одним происхождением и одним сбором урожая особенно активно продвигается новым поколением производителей, появившимся с конца 1990-х годов. Не имея ни культуры купажирования коммунистической эпохи, ни ограничений стабильности крупного производства, эти новые производители, как правило, довольствуются отбором маоча из одной семьи или деревни, их сортировкой и прессованием в лепешки.

Если листья вообще смешиваются, то единственной целью является стандартизация производства (чтобы все пирожные были одинаковыми на вкус), а не формирование вкуса чая, как при настоящем купажировании. В результате возникают две совершенно разные культуры, одна из которых более старая, унаследованная от коммунистической модели или даже от предшествовавших ей частных производителей, и заключается в соединении различного сырья для создания баланса. Другая, более современная, отдает предпочтение менее обработанным материалам, подчеркивающим характер конкретного терруара или сада, даже если это означает потерю баланса.

В обоих случаях, отражающих разные подходы, существуют настоящие производители пуэра, которые имеют собственные мастерские или фабрики и сами осуществляют различные этапы производства, доработки и прессования чая пуэр, используя сырой маоча или, реже, свежие листья.

Наряду с этими производителями в последние годы появилась новая тенденция, которая привела к печальным последствиям: продавцы чая пуэр отправляются непосредственно в деревни-производители для покупки маоча и прессования вафель.

Изначально эти магазины и чайные комнаты, расположенные в Куньмине, Гуанчжоу, Китае или за рубежом, получали продукцию от местных производителей в Юньнани, будь то крупные известные производители или мелкие местные производители, либо непосредственно из мастерских, либо через сеть оптовых продаж (оптовики, чайные рынки и т.д.). Привлекаемые более высокими

прибылями и меньшей возможностью отслеживания, все большее число магазинов теперь отправляются непосредственно в деревни для получения сырого маоча от фермеров, который затем прессуется и упаковывается под их именем на какой-либо фабрике.

Ставки продавца понятны: минуя существующий чайный рынок, избавляясь от ряда посредников и этапов производства (механическая и ручная сортировка листьев, стандартизация производства, купажирование, контроль качества, анализ и т.д.), он надеется получить более выгодную закупочную цену и увеличить прибыль. Однако, к сожалению, это не проходит бесследно для различных участников сектора производства чая пуэр и для потребителей, и всего за несколько лет привело к резкому росту цен на признанные терруары, сопровождающемуся общим снижением качества чая на рынке.

Для существующих производителей в Юньнани это, естественно, серьезный удар, ставящий под угрозу распространение их чая среди населения и, как следствие, само их существование. Тем более это касается мелких производителей, которые вложили значительные средства в человеческие и материальные ресурсы (цеха, заводы, лицензии, оборудование), а в результате столкнулись с недобросовестной конкуренцией, причем иногда со стороны своих же покупателей.

Во-вторых, потребители будут сожалеть о снижении общего качества предлагаемых чаев. Если чаи производителей - это результат подлинного опыта, осознанного выбора и знания терруара и технологии, подкрепленного местным присутствием и настоящим производственным подразделением, то чаи продавцов зачастую отражают слабое знание терруара и производства, отсутствие местного присутствия или подлинного контроля, и зачастую сводятся к прессованию сырья, только что взятого из крестьянского мешка.

Не меньшую тревогу вызывает и наплыв продавцов в фешенебельные деревни, такие как Бин Дао или Сяо Ху Сай, где непрерывные процессии машин заполняют деревню каждый день. Всего за два года это привело к резкому росту цен в близлежащих терруарах, и многие считают это одной из главных причин нового скачка цен на чай пуэр с 2013 года.

Бывшие производители "Менгку" или игроки на чайном рынке региона стремились не к сиюминутной прибыли, а прежде всего к стабильности отрасли, в которой они работали. Работая напрямую между фермерами и внешними покупателями, они были гарантами определенной стабильности цен на сырье. Однако с массовым приходом в деревни толпы торговцев со всего Китая и других стран, которым нужны были сравнительно небольшие партии чая, за которые они готовы были платить высокую цену, стоимость сырья буквально взорвалась, а во многих деревнях даже удвоилась.

Любителям чая, конечно, остается надеяться, что следующее неизбежное падение рынка немного восстановит порядок в хрупком и нестабильном секторе производства чая пуэр, как это было в 2008 году.

Перевод deepl.com